

Le Menu d'Ilhausem

L'amuse-bouche

Sardine marinée, mousse de pommes de terre au thym

Appetizer

Marinated sardine and potato mousse with thyme

La salade de crabe des neiges à la mangue,
chutney de tomates vertes au basilic, croustillant aux épices

*Snow crab and mango salad with spiced croustillant
and green tomato and basil chutney*

Le filet de saumon kinuhime sur un risotto d'orge, oignons rouges confits,
calamars luciole sautés, sauce à la moutarde violette

*Fillet of kinuhime salmon on a bed of barley risotto with confit red onions
sautéed firefly squid and violet mustard sauce*

Le filet de canette Marengo,
un plat inspiré par la recette du cuisinier de Napoléon lors de la bataille de Marengo
avec quenelles de crevette

*Fillet of duck Marengo,
inspired by a recipe devised by Napoleon's cook after the battle of Marengo,
with prawn quenelles*

L'avant-dessert

Pre-dessert

La crème brûlée style "Irish coffee", glace au café blanc
"Irish coffee" crème brûlée with white coffee ice cream

Les mignardises

Mignardises

10,000

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris *Tax 8%, Service charge 13% not included*

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Le carpaccio de Saint-Jacques, mousse de chou-fleur, caviar
Scallop carpaccio with cauliflower mousse and caviar

Le foie gras poêlé et l'œuf en meurette style l'Auberge de l'Ill, version 2019
Pan-fried foie gras with egg en meurette, Auberge de l'Ill style, 2019 version

Le filet de daurade poêlé, soupe de coquillages aux algues,
légèrement parfumés au curry doux
*Pan-fried filet of sea bream with shellfish and seaweed soup,
tinged with curry spices*

Le filet d'agneau rôti aux herbes, "tarte Tatin" aux carottes et au fromage
Roast fillet of lamb with herbs and carrot and cheese "tarte Tatin"

L'avant-dessert
Pre-dessert

Le soufflé aux noisettes, glace à la vanille
Hazelnut soufflé with vanilla ice cream

Les mignardises
Mignardises

15,000

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris *Tax 8%, Service charge 13% not included*

Le Menu Haerberlin

Le pâté en croûte aux quatre viandes de Paul Haerberlin,
salade de céleri-rave, vinaigrette à la truffe
— spécialité de l'Auberge de l'Ill —
*Paul Haerberlin's four meat pie with
celeriac salad and truffle vinaigrette
— an Auberge de l'Ill speciality —*

Le homard dans un bouillon de betterave,
style bortsch à la russe, ravioli au ricotta et au fenouil
*Lobster in beetroot bouillon, Russian borscht-style,
with ricotta and fennel ravioli*

La mousseline de grenouilles Paul Haerberlin
— spécialité de l'Auberge de l'Ill —
*Frog's leg mousseline Paul Haerberlin
— an Auberge de l'Ill speciality —*

Le pied de porc farci au foie gras et la truffe noire,
accompagné de porc Iberico rôti, sauce Périgueux
— spécialité de l'Auberge de l'Ill —
*Pig's trotter stuffed with foie gras and black truffle,
served with roast Iberico pork and Périgueux sauce
— an Auberge de l'Ill speciality —*

L'avant-dessert
Pre-dessert

Le soufflé aux noisettes, glace à la vanille
Hazelnut soufflé with vanilla ice cream

Les mignardises
Mignardises

20,000

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu

Menu carte blanche
Carte blanche menu

Réservation nécessaire
Reservation required

25,000

*Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu*

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu d'Illhausern

醋漬沙丁魚和西班牙式百里香味馬鈴薯鮮奶油
정어리의 마리네이드와 타임허브의 향기 나는 감자의 에스푸마

帝王蟹芒果沙拉 辛香料脆皮香酥

羅勒味綠番茄酸辣醬

왕게와 망고의 샐러드 에피스의 크루즈티앙

바질의 향기 나는 그린 토마토의 처트니

燜煎設樂產絹姬鮭魚 紫洋蔥和大麥燉飯

香煎螢火蟲烏賊 佐紫芥末醬

아이치현산 연어 키누히메 살몬의 푸왈레 붉은 양파와 보리의 리조또

만디오징어의 소테 보라색 머스터드의 소스

夏隆產雛鴨胸肉和蝦塊

‘馬倫戈式風’

살랑산 어린 오리 가슴살과 새우의 꼬넬

‘마랭고’

前甜點

프레데세르

愛爾蘭咖啡式烤布蕾

佐白巧克力杯

아이리시 커피 같은 크렘브뤼레

글라스 · 카페 블랑을 곁들여서、

小甜點

작은 과자

10,000

各桌煩請點相同的料理

테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

北海道産義式風薄片生干貝 花椰菜慕斯
佐魚子醬
홋카이도산 가리비의 카르파초 콜리플라워의 무스
캐비어 곁들여서

燜煎法國產鵝肝和菌菇和紅酒燉蛋 L'Auberge de l'ill 特色風味
프랑스산 푸아그라 푸알레와 버섯의 에프 앙 뮤레트 오베르주·도·리르풍

火烤天然真鯛魚 當季貝類海鮮和海藻湯
民族風口味
천연 참돔의 로티 제철 조개류와 해초의 수프
에스닉 한 향기

火烤法國產羔羊佐肉汁 草本植物香
翻轉塔式的紅蘿蔔和法國白乳酪
프랑스산 어린 양의 로티와 쥬 허브의 향기
당근과 후로마쥬의 타탕

前甜點
프레데세르

榛果舒芙蕾 佐香草冰淇淋
헤이즐넛의 수플레 바닐라 아이스크림 곁들여서

小甜點
작은 과자

15,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu Haeblerlin

«L'Auberge de l'ill 的經典招牌料理»
‘Paul Haeblerlin 主廚’ 的酥皮肉捲
芹菜根沙拉和松露法式醋醬
《오베르주·도·리르의 스페샤리테》
‘폴 헤 버린 셰프’ 의 파테·앙크루트
샐러리 뿌리의 샐러드와 트뤼프의 비네그레트

溫羅宋湯和火烤巨螯蝦
瑞可達起司和小茴香義大利餃
따뜻한 보르시치와 오마르 새우의 로티
리코타 치즈와 페닐의 라비올리

«L'Auberge de l'ill 的經典招牌料理»
青蛙慕斯琳奶醬 ‘Paul Haeblerlin’
《오베르주·도·리르의 스페샤리테》
그레누이의 무슬린 ‘폴 헤 버린’

«L'Auberge de l'ill 的經典招牌料理»
黑松露、豬蹄、鵝肝捲和火烤伊比利豬
佐佩里格醬
《오베르주·도·리르의 스페샤리테》
흑트뤼프, 족발, 푸아그라의 파루시와 이베리코 돼지의 로스트
소스 빼리그

前甜點
프레데세르


榛果舒芙蕾 佐香草冰淇淋
헤이즐넛의 수플레 바닐라 아이스크림 곁들여서

小甜點
작은 과자

20,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu 

主廚精心特選套餐
셰프 추천 코스

依貴賓的預約而準備
예약을 하신 경우 준비를 해드립니다

25,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris *Tax 8%, Service charge 13% not included*