

## Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

Beignet de kibinago, chutney de pastèque,  
mousse d'edamame

*Appetizer*

*Kibinago fritter with watermelon chutney  
and edamame mousse*

La bonite fumée, aubergine marinée, accents de foie gras  
*Smoked skipjack tuna with marinated aubergine and foie gras accents*

La tomate farcie aux fruits de mer à la provençale,  
sauce bouillabaisse, risotto au safran

*Tomato stuffed with seafood, Provençal-style,  
served with bouillabaisse sauce and saffron risotto*

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

Le savarin à l'ananas et à la noix de coco, sorbet au lait de coco  
*Pineapple and coconut savarin with coconut milk sorbet*

Les mignardises

*Mignardises*

**4,000**

(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 des Vosges

L'amuse-bouche

Beignet de kibinago, chutney de pastèque,  
mousse d'edamame

*Appetizer*

*Kibinago fritter with watermelon chutney  
and edamame mousse*

Les crevettes amaebi à l'avocat, salade de courgettes,

gaspacho aux amandes et aux épices

*Amaebi prawns with avocado, courgette salad  
and gazpacho with almonds and spices*

Bar de ligne vapeur, caviar de truite de rivière,  
risotto à la boutargue et à l'aosanori, bonbon de calamar et de petit chou,  
sauce vermouth

*Steamed sea bass with brook trout caviar,  
bottarga and nori risotto, a squid and chou bonbon  
and vermouth sauce*

Le shintama de bœuf rôti à la bourguignonne,

sauce ragoût aux oignons caramélisés

*Roast beef shank à la Bourguignonne,  
ragout sauce with caramelized onions*

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

La barquette de l'Ill glacée au croquant

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

*Little boat on the Ill: a croquant basket filled with ice cream*

— an Auberge de l'Ill speciality —

Les mignardises

*Mignardises*

**7,500**

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'Alsace

油酥丁香魚 西瓜甜辣醬  
佐毛豆慕斯  
셋줄멸 프리터 수박 처트니  
완두콩 무스 곁들여서

煙燻鯉魚與醋漬茄子 鵝肝風味  
가다랭이 훈제와 가지 메리네이드 푸아그라의 약센트

熟透番茄鑲海鮮 普羅旺斯風  
馬賽魚湯醬 佐番紅花燉飯  
완숙 토마토와 해산물의 파르시 프로방스 풍  
소스 · 부야베스 사프란 리조또 곁들여서

前甜點  
프레데세르

鳳梨椰子薩瓦蘭蛋糕 佐椰香雪酪  
파인애플과 코코넛 사와랭 코코의 셔벗을 곁들여서

小甜點  
작은 과자

**4,000**

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 des Vosges

油酥丁香魚 西瓜甜辣醬  
佐毛豆慕斯  
셋줄멸 프리터 수박 처트니  
완두콩 무스 곁들여서

甜蝦與酪梨、櫛瓜的生菜沙拉  
杏仁與辛香料的西班牙冷湯  
단새우와 아보카도, 애호박 샐러드  
아몬드와 에베스의 가스파초

慢火清蒸天然鱸魚與美國鱒魚子醬  
烏魚子與石蓴海藻燉飯 烏賊與一口小泡芙  
苦艾酒醬  
천천히 찢 천연 농어와 브루크 트라우트 캐비어  
말린 송어알과 파래김의 향기 나는 리조또  
오징어와 프티슈의 붕붕  
소스·베르무트

火烤和牛新洋蔥  
洋蔥焦糖脆餅大肉塊醬 勃根第風  
와규 치마살 로티  
양파 카라메리제 라구 소스 부르고뉴 풍

前甜點  
프레데세르

《L'Auberge de l'ill 夏日特色餐點》  
浮溪冰淇淋船型塔  
《오베르주·도·리르 여름의 스페샤리티에》  
리르강에 떠있는 글라스의 바르케트

小點心  
작은 과자

**7,500**

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