

Le Menu d'Ilhausem

L'amuse-bouche

Appetizer

La fleur de courgette farcie aux fruits de mer, bouillon de truffe
Courgette flower stuffed with seafood, served with truffle bouillon

Le filet d'aile de raie à la grenobloise, bouillon à la citronnelle,
gnocchi de pomme de terre aux coquillages
*Fillet of skate wing à la Grenobloise with lemon grass bouillon
and potato and shellfish gnocchi*

La caille farcie, sauce à l'estragon, épinards sautés aux olives noires
Stuffed quail with tarragon sauce and sautéed spinach with black olives

L'avant-dessert

Pre-dessert

La barquette de l'Il glacée au croquant
Little boat on the Ill — a croquant basket filled with ice cream

Les mignardises

Mignardises

10,000

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 de l'Auberge de l'Ill

Le homard et la compression de tomates multicolores, burrata et pesto
Lobster with a compression of multi-coloured tomatoes, burrata and pesto

Le flan de foie gras au ris de veau et aux champignons,
écume de pomme de terre parfumée au madère
*Foie gras, veal sweetbread and mushroom flan served with
potato foam flavoured with Madeira*

La lotte rôtie au romarin, compotée d'aubergines, sauce tomate,
croustillant au jambon de Parme et au féta
*Monkfish roast with rosemary, served with aubergine compote, tomato sauce
and a Parma ham and feta cheese croustillant*

La selle d'agneau de l'Aveyron rôtie, cromesqui à la courgette et au quinoa,
fricassée d'artichauts
*Roast saddle of Aveyron lamb with courgette and quinoa cromesqui
and fricasséed artichokes*

L'avant-dessert
Pre-dessert

La barquette de l'Ill glacée au croquant
Little boat on the Ill — a croquant basket filled with ice cream

Les mignardises
Mignardises

15,000

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

Menu de spécialités d'Alsace composé par le Chef
et préparées à partir de produits de saison
*A menu of Alsace specialities chosen by our Chef
and using seasonal produce*

25,000

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*

FROMAGES

Les sélection de fromages de saison

¥1,000~

A selection of French cheeses in season

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