

Le Menu d'Alsace

L'amuse-bouche

sardine marinée, mousse de pommes de terre au thym
鰯のマリネとタイムの香るジャガイモのエスパマ

L'assiette de navet, style Auberge de l'III

今市蕪の一皿オーベルジュ・ド・リル風

Le cabillaud poché, brandade aux crevettes, sauce cardinal

真鱈のポシェ 小海老とジャガイモのブランダード
ソース・カルディナル

Le pré-dessert

プレデセール

Le vacherin aux fraises parfumé à la verveine

苺のヴァシュラン ヴェルヴェンヌの香り

Les mignardises

小菓子

4,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

Le Menu des Vosges

L'amuse-bouche

sardine marinée, mousse de pommes de terre au thym
鰯のマリネとタイムの香るジャガイモのエस्पマ

La salade tiède aux asperges blanches, œuf poché, crème de morilles
フランス産ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ
ソース・モリーユ

Le filet de saumon kinuhime sur un risotto d'orge, oignons rouges confits,
calamars luciole sautés, sauce à la moutarde violette
設楽産絹姫サーモンのポワレ レッドオニオンとオルジュのリゾット
蛍鳥賊のソテー 紫マスタードのソース

L'assiette de choucroute "Tout est bon dans le porc"

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

いろいろな部位を使った松坂ポークの一皿<スタイルシュウクルート>

Le pré-dessert

プレデセール

La crème brûlée style "Irish coffee", glace au café blanc
アイリッシュコーヒーに見立てたクレーム・ブリュレ
グラス・カフェブランを添えて、

Les mignardises

小菓子

7,500

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%