

Le Menu d'Ilhausearn

L'amuse-bouche

Les sardines marinées façon Auberge de l'Il
sur une mousseline de pommes de terre au thym
鯛のマリネとタイムの香るジャガイモのエスプマ

Le feuilleté d'asperges blanches aux œuf poché, sauce crème de morille

フランス産ホワイトアスパラガスとボーチドエッグの温製サラダ
ソース・モリユ

Le scombresawara rôti, sauce sétoise,
purée de fleurs de colza, olives panées, calamars luciole sautés, couscous

鯖のロースト ソース・セトワーズと菜花のピューレ
オリーブのパネとホタルイカのソテー クスクス添え

Le ris de veau, mousse de volaille et moutarde panées,
langoustine confite, façon bouchée à la reine

リ・ド・ヴォ、地鶏のムースとマスタードのパネ 手長海老のコンフィー
ブッシュュ・ア・ラ・レンヌ風

L'avant-dessert

プレデセール

L'assiette de fraises marbrée façon Auberge de l'Il

愛知とちおとめの一皿 マルブレ仕立て リル風

Les mignardises

小菓子

10,000

(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 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

Le Menu de l'Auberge de l'Il

Le ragoût de foie gras et de raisins en crêpe, sauce porto
フランス産フォアグラとフレッシュレザンのラグー クレープ包み
ソース・ポルト

Les palourdes et choux chinois à la crème,
jambon cru, parmesan, parfum d'agrumes
娃娃菜と桑名蛤のア・ラ・クレーム 生ハム添え
パルメザンチーズと柑橘の香りを添えて

Le rouleau de daurade itoyori à l'estragon,
ravioli aux champignons et à la langoustine, écume de crustacés
イトヨリ鯛とエストラゴンのルーロー
ラングスティースと茸のラヴィオリ クリュスタッセのエスマ

Le bœuf sous la cendre, trois purées, sauce Périgieux
和牛イチボ肉の竹灰包み 3種のピューレ ソース・ペリゲー

L'avant-dessert
プレデセール

Le soufflé aux noisettes, glace au romarin
ヘーゼルナッツのスフレ ローズマリーのアイスクリーム添え

Les mignardises
小菓子

15,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)
テーブルごとと同じメニューをお選びください

Tax 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

Le Menu Haeberlin

Le carpaccio de coquilles Saint-Jacques
mousseline de chou-fleur, caviar kaviari

北海道産天然ホタテ貝のカルパッチョ カリフラワーのムース
キャビア添え

Le civet de homard, choux de Bruxelles sautés,
croquettes de poitrine de porc et de haricots blancs

オマール海老のシヴェ 芽キャベツのソテー
三河豚バラ肉とタルベ産白いんげん豆のクロケット

La daurade amadai poêlée en croûte de boutargue,
ragoût de fleur de corza et calamar de la luciole, sauce vin blanc aux nuoc-mâm

甘鯛のポワレ カラスミのクルート
蛍烏賊と菜の花のラグー 魚醤の香るソース・ヴァンブラン

Le pied de porc farci au foie gras et la truffe noire,
accompagné de porc rôti, sauce Périgueux

黒トリュフ、豚足、フォアグラのファルシーと松阪豚のロースト
ソース・ペリグー

L'avant-dessert

プレデセール

Le soufflé aux noisettes, glace au romarin

ヘーゼルナッツのスフレ ローズマリーのアイスクリーム添え

Les mignardises

小菓子

20,000

※ご予約にてご用意をさせていただきます

(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 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%