

Le Menu d'Alsace

Le blanc-manger à la racine de lys et calamars fumés aux lucioles
espuma de gingembre et légumes sauvages
百合根のブランマンジェと燻製ホタルイカ
生姜のエस्पマとうるい

Le croustillant de moules, crevettes et fèves en pâte filo
condiment de légumes printaniers à la mandarine
ムール貝、海老とそら豆のフィロ包み
春野菜のコンディメント マンダリンの香り

Le mi-cuit de saumon cerise, salade de shungiku et hassaku,
sauce hollandaise miso blanc
北海道産桜鱒のミキューイ 春菊と八朔のサラダ
白味噌のソース・オランダーズ

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc
ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

Le gratin de rhubarbe et fraises façon Auberge de l'Ill
sol-farm さんのルバーブと苺のグラタン オーベルジュ・ド・リル風

Les mignardises
小菓子

5,500 消費税・サービス料 13%別
6,836 消費税・サービス料 13%込

(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

Le Menu des Vosges

Le blanc-manger à la racine de lys et calamars fumés aux lucioles
espuma de gingembre et légumes sauvages
百合根のブランマンジェと燻製ホタルイカ
生姜のエस्पumaとうるい

Le croustillant de moules, crevettes et fèves en pâte filo
condiment de légumes printaniers à la mandarine
ムール貝、海老とそら豆のフィロ包み
春野菜のコンディメント マンダリンの香り

Les lamelles de daurade pochées, sauce vin blanc au chou-fleur,
beignets de palourdes hamaguri et de shungiku
真鯛のラメルのポシェ カリフラワーと白ワインのソース
蛤と春菊のベニエ

Le caille, pommes de terre et poireaux à la baeckaoffa,
accompagnés de spätzle.
スペイン産鶉、ジャガイモとポワローのベコフ風とスペッツレ

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc
ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

Le hyuga Natsu mariné et sorbet Calpis maison hommage à Socata
日向夏のマリネと自家製カルピスのソルベ ソカタのオマージュ

Les mignardises
小菓子

8,500 消費税・サービス料 13%別

10,565 消費税・サービス料 13%込

(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

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait mon père Paul Haeberlin

pickles de légumes de saison

テリーヌフォアグラ、あいち鴨と名古屋コーチンの

パテ・アンクルート 季節野菜のピクルス添え

Les lamelles de pied de porc à l'estragon, mousse de crevettes,

bouillon thaï et écume de coco

豚足のラメルと海老のムース エストラゴンの香り

タイ風味のブイヨンとココナッツの泡

La daurade kinmedai, calamars lucioles et légumes de saison

parfumés au safran et cuits au four en papillote

サフラン香る金目鯛、蛍烏賊と季節野菜の紙包みオーブン焼き

クルトンとアイヨリ添え

Le filet d'agneau rôti de Sisteron, haricots blancs et citron confit

シストロン産仔羊のロティ 白いんげん豆とシトロンコンフィ

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc

ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

La compote de kumquats, flan au thé noir, sauce à la bergamote

金柑のコンポートと紅茶のフラン ベルガモットのソース

Les mignardises

小菓子

17,000 消費税・サービス料 13%別

21,131 消費税・サービス料 13%込

(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