

Le Menu d'Illhaeusern

La salade de fraises et de saumon fumé, glace au fromage de chèvre

シェーブルチーズのアイスクリーム

苺とスモークサーモンのサラダ

La ballotine de truite et d'omble en feuille de Nori,

asperge parfumée au saké et vinaigrette aux oeufs de truite marinés

赤富士トラウトサーモンと信州大王岩魚のバロティース

グリーンアスパラガスと鱒の卵のマリネ

Le rouleau de rouget itoyori et d'oseille en croûte de curry vert,

sauce vermouth, petits pois et gnocchi

イトヨリ鯛とオゼイユのルーロー グリーンカレーのクルート

ソース・ヴェルモット プチポワとニョッキ添え

L'assiette style choucroute "Tout est Bon dans le Porc"

群馬加藤ボークフィレ肉といろいろな部位を使った一皿

<スタイルシュウクルート>

Le sorbet gingembre-yaourt, kiwi mariné

ショウガとヨーグルトのソルベ キウイのマリネ

Le gâteau de Montélimar, hommage à la Provence

ガトーモンテリマール プロヴァンスへのオマージュ....

Les mignardises

小菓子

12,000 消費税・サービス料 13%別

14,916 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 chaud froid de poulet fermier de Nanatani aux artichauts et au foie gras
七谷地鶏、アーティチョークとフォアグラのショウ-フロワ

Le blinis aux escargots,
calamars luciole sautés sauce tomate et légumes sauvages
ジャガイモのブリニとエスカルゴ
蛍烏賊のソテーとそのトマトソース 山菜添え

La sole à la laitue romaine,
gyoza aux crevettes sakura-ebi et au shiso, bisque de crevettes
ローメインレタスで覆った舌平目のヴァプール
桜エビと大葉のギョウザ 桜エビのビスク

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

La ballotine de longe et ris de veau de Bretagne,
petits pois, girolles, pommes Maxim, sauce Périgéoux
ブルターニュ産仔牛ロースとり・ド・ヴォのバロティーズ風
ジロール茸とプチポワ ポムマキシム添え ソース・ペリグー

Le sorbet gingembre-yaourt, kiwi mariné
ショウガとヨーグルトのソルベ キウイのマリネ

Le mille-feuilles léger à la vanille et noisettes du Piémont
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

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

Le Menu Haeberlin

La daurade marinée, caviar osciètre, couleurs printanières
真鯛のマリネ キャビアオシェトラ 春の彩り

Les ris de veau meunière, laqués au cognac, parfum de fève tonka,
flan aux morilles, petits pois et pousse de bambou
リ・ド・ヴォのムニエル コニャックのラケ トンカ豆の香り
モリーユ茸のフラン 旬のプチポワと筍

La mousseline de homard bleu, sauce civet aux truffes,
ragoût de lentilles du Puy et de pied de porc, parfum de thym
オマールブルーのムスリースソース・シヴェ トリュフの香り
ピュイ産レンズ豆と豚足のラグー タイムの香り

L'entrecôte de bœuf Wagyu poêlée,
marikknepfle au persil plat, champignons sautés, sauce bordelaise
和牛ロース肉のポワレ イタリアンパセリのマリクネップル
いろいろな茸のソテー ソース・ボルドレーズ

Le sorbet gingembre-yaourt, kiwi mariné
ショウガとヨーグルトのソルベ キウイのマリネ

Le mille-feuilles léger à la vanille et noisettes du Piémont
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

Les mignardises

小菓子

22,000 消費税・サービス料 13%別

27,346 消費税・サービス料 13%込

※ご予約にてご用意をさせていただきます

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Le Menu

シェフおまかせコース

La daurade marinée, caviar osciètre, couleurs printanières
真鯛のマリネ キャビアオシェトラ 春の彩り

Les ris de veau meunière, laqués au cognac, parfum de fève tonka,
flan aux morilles, petits pois et pousse de bambou
リ・ド・ヴォのムニエル コニャックのラケ トンカ豆の香り
モリーユ茸のフラン 旬のプチポワと筍

La mousseline de homard bleu, sauce civet aux truffes,
ragoût de lentilles du Puy et de pied de porc, parfum de thym
オマールブルーのムスリーヌ ソース・シヴェ トリュフの香り
ピュイ産レンズ豆と豚足のラグー タイムの香り

Le feuilleté de pigeon au foie gras et aux truffes, façon Auberge de l'III
仔鳩、フォアグラ、トリュフのパイ包み オーベルジュ・ド・リル風

Le sorbet gingembre et yaourt, kiwi mariné
ショウガとヨーグルトのソルベ キウイのマリネ

La crêpe fourrée aux griottes flambée au Kirsch, glace à la vanille
フランス産グリオットの温かいクレープ包み
ヴァニラのアイスクリーム添え

Les mignardises

小菓子

※ご予約にてご用意をさせていただきます

27,000 消費税・サービス料 13%別

33,561 消費税・サービス料 13%込

テーブルごとと同じメニューをお選びください