

Le Menu d'Ilhausem

L'amuse-bouche *Appetizer*

Tartare de saumon, salade de lentilles du Puy,
accents de navet et de fromage blanc
*Salmon tartare with a salad of Puy lentils
and turnip and cream cheese accents*

Le velouté de poulet au xérès, œuf poché, champignons, croque-monsieur
*Chicken velouté with a dash of sherry,
poached egg, mushrooms and croque-monsieur*

Le turbot rôti, légumes sautés, cannelloni aux légumes, sauce thaïlandaise
Roast turbot with sautéed vegetables, vegetable cannelloni and Thai sauce

Le suprême de canard challandais rôti, cuisse et amandes en feuille de chou,
croûte de moka et confit de myrtilles
*Roast supreme of duck with duck thigh and almonds wrapped in cabbage,
mocha crust and confit blueberries*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le gâteau au chocolat et à la poire,
croquettes au chocolat Dulcey de Valrhona, glace à la chicorée
*Chocolate and pear cake with
Valrhona Dulcey chocolate croquettes and chicory ice cream*

Les mignardises

Mignardises

10,000

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 de l'Auberge de l'Ill

Le foie gras aux raisins, mousse de topinambour,
tuile au café Blue Mountain

*Foie gras with grapes, Jerusalem artichoke mousse
and a Blue Mountain coffee tuile*

Les noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de panais, caviar,
sauce au champagne

*Pan-fried scallops with parsnip mousse, caviar
and champagne sauce*

Le croustillant d'anguille fraîche et fumée,
beignet d'escargots, émulsion au saké et au wasabi

*Fresh and smoked eel croustillant with snail fritter
and a sake and wasabi emulsion*

Le filet de chevreuil pané aux graines de sarrasin,
kasknepfla au fromage blanc, champignons sauvages de saison

*Buckwheat-breaded fillet of venison with cream cheese kasknepfla
and seasonal wild mushrooms*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le gâteau au chocolat et à la poire,
croquettes au chocolat Dulcey de Valrhona, glace à la chicorée

*Chocolate and pear cake with
Valrhona Dulcey chocolate croquettes and chicory 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

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*

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*