

Le Menu d'Ilhausem

Le gâteau de tartare de poitrine de canard fumée et de marrons glacés

Gateau of smoked duck breast tartare and candied chestnuts

Le tartare de Saint-Jacques, velouté de cèpes, foie gras en pâte kadaïf

Scallop tartare with cep mushroom velouté and foie gras in kadaif pastry

Le Saint-Pierre poêlé, croûte de chou de Savoie, chutney de kakis secs, œufs brouillés aux oursins en crêpe aux amandes, réduction de vin rouge

Pan-fried John Dory with Chinese leaf and yuzu lime crust, dried persimmon chutney, scrambled eggs with sea urchins wrapped in an almond crêpe and red wine reduction

Les picatas de ris de veau panés, dans l'esprit d'une carbonara

Breaded veal sweetbread, carbonara-style

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le cube 'poire Belle Hélène'

Cube of pear Belle Hélène

Les mignardises

Mignardises

10,000

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*

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Le homard sur une purée de betterave et crémeux de pomme de terre

Lobster with potatoes, beetroot and yuzu lime

Le foie gras poêlé, lentilles en différentes textures aux truffes

*Pan-fried foie gras with truffle vinaigrette
and Puy lentils prepared in different ways*

Le turbot rôti, ravioles au crabe des neiges,
purée de marrons, sauce aux crustacés

*Roast turbot with snow crab ravioli,
chestnut purée and crustacean sauce*

Le filet de mignon de veau, gnocchis au potimarron, champignons,
jus brun au citron confit

*Veal filet mignon with potimarron pumpkin and ginger gnocchi,
mushrooms and lemon sauce*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le cube 'poire Belle Hélène'

Cube of pear Belle Hélène

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 Haeberlin

La salade de gourmands aux truffes à l'Auberge de l'Ill

Gourmet salad, an Auberge de l'Ill speciality

La soup de poule faisane en 'Souvaroff'

Hen pheasant soup Souvaroff, an Auberge de l'Ill speciality

La daurade amadai en écailles de pomme de terre, sauce au caviar, choucroute

*Pan-fried amadai tilefish with crispy potato scales,
caviar sauce and sauerkraut*

Le filet de chevreuil rôti, raviole de panais à la noisette du Piémont

*Roast fillet of venison served with parsnip ravioli with Piedmont hazelnuts,
sautéed seasonal mushrooms and a spiced redcurrant sauce*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le caree au chocolat « Grand Cru », brownies à la noix de pecan,
crèmeux au caramel et glace au chocolat

*Chocolate and pecan brownie perfumed with caramel
and served with chocolate ice cream*

Les mignardises

Mignardises

20,000

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

Réservation nécessaire
Reservation required

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*

Le Menu d'Illhausern

義式煙燻生鴨胸肉片與方磚奶油栗子塊
훈제 오리 가슴살의 타르타르와 마롱 글라세의 가또

義式生天然帆立貝薄片與菌菇的法式天鵝絨醬汁
金黃絲鵝肝

천연 가리비의 타르타르와 셉 버섯의 벨루테
푸아그라의 카다이프 소포

燜煎馬頭鯛 縮緬高麗菜捲 乾柿酸辣醬
蛋殼杏仁薄餅裹海膽 科西嘉紅酒
도미의 푸알레 사보이 양배추의 크루트 꽃감의 처트니
아몬드 크레페로 감싼 성게의 워 브르이에 레드와인 코르시카

法國產牛胸肉麵包 義式奶油培根風
프랑스산 리·드·보 (송아지 채장 흥선) 의 빠네 카르보나라 풍

前甜點
프레데세르

法國西洋梨小方磚 “美麗海倫”
라·프랑스의 큐브 ‘벨 엘렌’

小甜點
작은 과자

10,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu de l'Auberge de l'Il

根莖蔬菜甜菜根、馬鈴薯與巨螯蝦 柚子芳香
사탕무, 감자의 근채와 오마루 새우 유자의 향기

燜煎法國產鵝肝 法式松露醋醬
普伊產小扁豆之各種餐點
프랑스산 푸아그라 푸알레 트뤼프의 비네그레트
튀이산 렌즈콩을 다양한 조리법으로、、、

火烤天然比目魚 帝王蟹義大利餃
栗子泥湯 法式甲殼醋醬
천연 광어의 로티 왕게의 라비올리
마른의 푸레 소스·크뤼스따세

燜煎法國產牛犢菲力 薑香南瓜義式麵疙瘩
佛手柑醬
프랑스산 송아지 등심의 푸알레 생강의 향기 나는 호박의 뇨키
소스·시트론

前甜點
프레데세르

法國西洋梨小方磚 “美麗海倫”
라·프랑스의 큐브 ‘벨 엘렌’

小甜點
작은 과자

15,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu Haeberlin

<L'Auberge de l'ill 的經典招牌料理>
美食家風生菜沙拉 “L'Auberge de l'ill” 特色
《오베르주·도·리르의 스페샤리테》
미식가풍 샐러드 스타일 ‘오베르주·도·리르’

<L'Auberge de l'ill 的經典招牌料理>
母雉雞湯 “蘇沃洛夫” 風
《오베르주·도·리르의 스페샤리테》
암컷 꿩의 수프 ‘스보로프’ 풍

燜煎馬鈴薯魚鱗鯛魚 佐法式醃酸白菜
松露醬
감자의 비늘을 감친 옥돔의 푸알레 슈크루트 곁들여서
소스·캐비어

火烤蝦夷鹿背肉 皮蒙特產榛果香義大利餃
香煎當季菌菇 辛香料紅加侖醬
《에조사슴 등살의 로티 피에몬테산 누아제트의 향기 나는 빠네의
라비올리
제철 버섯의 소테 에피스와 레드커런트의 소스

前甜點
프레데세르


美國山核桃香布朗尼巧克力 焦糖風味
佐巧克力杯
《페칸 너트의 향기 나는 브라우니 쇼콜라 캐러멜 풍미
글라스 쇼콜라를 곁들여서

小甜點
작은 과자

20,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8%, Service charge 13% not included

Le Menu 

主廚精心特選套餐
셰프 추천 코스

依貴賓的預約而準備
예약을 하신 경우 준비를 해드립니다

25,000

各桌煩請點相同的料理
테이블마다 같은 메뉴를 선택해 주십시오

Tax 8% , Service 13% non compris Tax 8% , Service charge 13% not included