

Le Menu d'Illhausern

L'amuse-bouche

Velouté de potimarron parfumé au cacao,
rillettes de saumon de Tasmanie
栗カボチャのヴルーテ カカオの香り
タスマニアサーモンのリエット

Le crabe des neiges en gelée de matcha,
mousse de chou-fleur, petits accras aux saveurs d'automne
ズワイ蟹と抹茶のジュレ カリフラワーのムース
秋の香るアクラ添え

Le bar à la vapeur, beignet de calamar,
beurre blanc, purée de roquette, poireaux à l'étuvée
天然鱸のヴァプール 紋甲イカのフリット ソース・ブルブラン
吉田園さんのワイルドルッコラのピューレと九条葱のエチュベ

Le suprême de canard de Challans rôti, sauce verjus,
feuille de vigne farcie de cuisse de canard, purée de céleri-rave
シャラン鴨胸肉のロティー 山葡萄の葉で巻いた腿肉のファルス
根セロリのピューレ ソース・ヴェルジュ

L'avant-dessert

プレデセール

Le cube 'poire Belle Hélène'
ラ・フランスのキューブ 'ベルヘレン'

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'Ill

La compression de canard de Challans au foie gras et à l'anguille
シャラン鴨、テリーヌフォアグラと一色産鰻のコンプレッション

L'œuf poché Bénédictine au homard et aux cèpes
オマール海老とセップ茸のエッグベネディクト

Le filet d'omble chevalier sauté au beurre,
condiment d'huîtres, sauce au Gewürztraminer
フランス産オンブルシュヴァリエのバターソテー
牡蠣のコンディメント ゲヴェルツトラミネルの香るソース

Le filet de chevreuil rôti, raviole de panais aux noisettes,
champignons sautés, sauce épicée aux groseilles
蝦夷鹿背肉のロティー ノワゼットの香るパネのラヴィオリ
旬の茸のソテー エピスとグロゼイユのソース

L'avant-dessert
プレデセール

Le cube 'poire Belle Hélène'
ラ・フランスのキューブ 'ベルヘレン'

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 Haeberlin

Homard, betteraves et caviar

いろいろなビーツとオマール海老、キャビアの一皿

Le St-jacque poêlé et de pâtes fraîches, pousses d'épinards aux truffes

天然ホタテ貝のポワレ
ピスタチオの自家製パスタとハウレン草のソテー
トリュフの香り

Le filet de kinki poêlé, ragoût de concombre et de moules, beignets de palourdes hamaguri à l'aosanori, sauce aux épices

キンキのポワレ 胡瓜とムール貝のラゲー
あおさ海苔と桑名ハマグリのパニエ エピスの泡

Le canard colvert légèrement laqué aux épices, chou rouge confit aux figues, galette de maïs — spécialité de l'Auberge de l'III

<オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ>
真鴨のロティエ 赤キャベツと無花果のコンフィエと玉蜀黍のガレット

L'avant-dessert

プレデセール

La pêche "Haeberlin"

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
ペーシュ 'エーベルラン'

Les mignardises

小菓子

20,000

(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%