

Le Menu d'Illhaeusern

L'amuse-bouche

saumon de Tasmanie, tartare de papaye, accents de chou-fleur

Appetizer

Tasmanian salmon with papaya tartare and cauliflower accents

La salade d'asperges blanches à l'œuf poché, sauce aux morilles

White asparagus and poached egg salad with morel mushroom sauce

La daurade kinmedai poêlée en croûte à la boutargue,
ragoût de fleurs de colza et de calamars luciole, sauce vin blanc au nuoc mam
*Pan-fried kinmedai snapper with a bottarga crust, served with a ragout of
flowering rapeseed and firefly squid, and a white wine and nuoc mam sauce*

Le confit d'épaule de porc, chausson aux pommes de terre et au comté,
purée de topinambours, sauce au vin rouge aux pruneaux

*Confit shoulder of pork with potato and Comté turnover,
Jerusalem artichoke purée and a red wine and prune sauce*

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le tarte au chocolat l'Auberge de l'Ill

Chocolate tart, Auberge de l'Ill-style

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 10 % , Service 13% non compris *Tax 10%, Service charge 13% not included*

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Les langoustines, Saint-Jacques et moules
à la pomme verte et au curry, salade d'herbes
*Langoustines, scallops and mussels with green apple
and curry spices, served with a herb salad*

L'œuf en meurette style Auberge de l'Ill, version 2020
Egg en meurette Auberge de l'Ill-style, 2020 version

La mousseline de grenouilles Paul Haeberlin — spécialité de l'Auberge de l'Ill
Mousseline of frog's legs Paul Haeberlin — an Auberge de l'Ill speciality

Le carré d'agneau rôti,
mille-feuille de pommes de terre et de légumes, style Baeckeffe
*Roast rack of lamb with a mille-feuille of potatoes and vegetables,
Baeckeffe-style*

L'avant-dessert
Pre-dessert

Le tarte au chocolat l'Auberge de l'Ill
Chocolate tart, Auberge de l'Ill-style

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 10 %, Service 13% non compris *Tax 10%, Service charge 13% not included*

Le Menu Haeberlin

Les langoustines, Saint-Jacques et moules
à la pomme verte et au curry, salade d'herbes
*Langoustines, scallops and mussels with green apple
and curry spices, served with a herb salad*

L'œuf en meurette style Auberge de l'Ill, version 2020
Egg en meurette Auberge de l'Ill-style, 2020 version

La daurade amadai en écailles de pomme de terre, sauce au caviar, choucroute
— spécialité de l'Auberge de l'Ill
*Amadai snapper in potato scales with caviar sauce and sauerkraut
— an Auberge de l'Ill speciality*

Le pied de porc farci au foie gras et la truffe noire,
accompagné de porc Iberico rôti, sauce Périgueux
— spécialité de l'Auberge de l'Ill
*Pig's trotter stuffed with foie gras and black truffle, served with
roast Iberico pork and Périgueux sauce
— an Auberge de l'Ill speciality*

L'avant-dessert
Pre-dessert

La pêche Haeberlin — spécialité de l'Auberge de l'Ill
Peach Haeberlin — an Auberge de l'Ill speciality

Les mignardises
Mignardises

18,000

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 10 %, Service 13% non compris *Tax 10%, Service charge 13% not included*

Le Menu

Menu carte blanche
Carte blanche menu

Réservation nécessaire
Reservation required

Tax 10 % , Service 13% non compris *Tax 10%, Service charge 13% not included*

25,000

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

FROMAGES

Les sélection de fromages de saison

¥1,000~

A selection of French cheeses in season

Tax10 % , Service 13% non compris *Tax 10%, Service charge 13% not included*