

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Appetizer

L'amuse-bouche

本日の最初の一皿

Lobster tartine with paprika sauce and pickles

La tartine de homard, mousse de poivron, pickles d'oignons rouges

オマール海老のタルティーンヌ

パプリカのムース レッドオニオンのピクルス添え

Sautéed foie gras with green peas à la française, salad radish

Le foie gras poêlé, petits pois à la française, salade de radis

フォアグラのポワレ

プチポワフランセと紅芯大根のサラダ

Pan-fried fillet of kasago scorpion fish and octopus with fish soup

Le filet de rascasse kasago poêlé au poulpe, bouillon de poisson de roches

カサゴのポワレ 白糠産柳蛸と旬の魚介のブイヨン

Roast saddle of lamb with variations on new carrots

L'agneau de rôti, variations autour de carottes nouvelles

フランス産仔羊のロティール

人参をいろいろなヴァリエーションで

Pre-dessert

Le pré-dessert

プレデセール

Rhubarb "flower" with bergamot and a rhubarb and date sorbet

La "fleur" de rhubarbe, bergamote, sorbet rhubarbe-datte

花に見立てたルバーブとベルガモットの一皿

Mignardises

Les mignardises

小菓子

Coffee

Le café

カフェ