

## *Le Menu de l'Auberge de l'Ill*

*Lightly cooked and spiced red tuna with clear tomato and basil jelly*

Le thon rouge mi-cuit aux épices, gelée claire de tomate au basilic  
エピスの香る本鮪のミキュイ トマトのジュレ バジルの香り

*Sautées lobster with stewed girolle mushrooms and green beans, and almond bouillon*

Le homard sauté, ragoût de girolles et de haricots verts, bouillon aux amandes  
オマール海老のソテー ジロールと隠元のラグー  
アーモンドのブイヨン

*Fillet of Arctic char à la plancha with celeriac and smoked eel risotto  
and green apple emulsion*

Le filet d'omble chevalier à la plancha,  
risotto au céleri-rave et à l'anguille fumée, émulsion de pomme verte  
フランス産 オンブルシュヴァリエのプランチャポワレ  
根セロリと鰻のリゾット風 林檎のエミュルション

*“Surf and turf”: roast fillet of beef with fried amaebi prawns,  
saffron croquettes and red wine sauce*

“Terre et mer”: Le filet de bœuf rôti, crevettes amaebi frites,  
croquettes au safran, sauce au vin rouge  
《陸の幸と海の幸》 国産牛フィレ肉のロティ  
サフランとモワルのクロケット 甘海老のフリット  
ピキオスと赤ワインのソース

*L'avant-dessert プレデセール Le pré-dessert*

*Coconut and banana ball with mango and ginger sorbet  
— a speciality of our parent restaurant in Alsace —*

La boule coco et banane, sorbet mangue-gingembre  
— spécialité de la maison mère en Alsace —  
《アルザス本店のデザート》  
バナナを忍ばせたココナツのムース、マンゴーと生姜のソルベ

*Mignardises 小菓子 Les mignardises*

*Coffee カフェ Le café*