

Le Menu de l'Auberge de l'Îll

Le foie gras aux différents raisins sur une mousse de topinambour, tuile au café
Foie gras with grapes, Jerusalem artichoke mousse and a coffee tuile
テリーヌフォアグラと異なった調理法の葡萄と
トピナンプールのムース カフェのチュイル添え

Les noix de Saint-Jacques sautées, mousseline de panais
sauce au champagne
Sautéed scallops with parsnip mousse, caviar and champagne sauce
天然帆立貝のソテー 白人参のムース
シャンパンの香り

Le croustillant à l'anguille et aux escargots, émulsion au saké et au "wasabi"
Eel and snail croustillant with a sake and wasabi emulsion
鰻とエスカルゴのクルスティヤン 山葵と日本酒のエミュルション

Le bœuf poêle, os à moelle farci, croquette de pomme de terre,
beurre marchand de vin aux herbes
*Pan-fried beef with stuffed marrow bone, potato croquette and
marchand de vin butter with herbs*
国産牛のポワレ ジャガイモのクロケット
マルジャンドヴァンのバター添え

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le croustillant à la crème de citron, quetsches pochées légèrement épicées
Lemon cream croustillant with lightly poached and lightly spiced damsons
アルザス産クエッチのポシェとレモンクリームのクルスティヤン

Les mignardises
Mignardises
小菓子

Le café
Coffee
カフェ