

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

L'œuf à ma façon

カリフリ農園の卵で作る本日の一皿

La crabe “ZUWAIGANI” et “TARABAGANI”  
pomme de terre nouille, bouillon de crustacés

タラバガニとズワイガニ  
長崎 宅島さんの新じゃがいものカップペリーニ仕立て  
甲殻類のブイヨン

Le foie gras poêlé flan céleri-rave essence maury  
topinambour chips

フォアグラのポワレ 根セロリのフラン パンデピス風味  
エッセンスモーリー トピナンプールのチップス

L'écaillée de dorade “AMADAI” au parfumé de vin jaune  
甘鯛のうろこ焼き ヴァンジョーヌの香り ポワローのブレゼ

Le rôti de veau à la saveur de morille et pignon  
condiment pousses de bambou

フランス産仔牛のロースト モリーユ茸と松の実のソース  
タケノコのコンディマンと共に

Le pré-dessert

プレデセール

La mille-feuille au printemps, parfait au pistache

春苺のミルフィーユ、ピスタチオのパルフェ

Les mignardises

小菓子

Le café

カフェ

16,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとと同じメニューをお選びください

Tax8%, Service10% 別途 消費税 8%、サービス料 10%