

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

L'amuse-bouche
本日の最初の一皿

La St-Jacques sauté, bouillon de homard
帆立貝のソテー キャロットとオマール海老のブイヨン

Le foie gras poêlé aux pomme, caramel de cidre
parfum de safran
フォアグラのポワレ リンゴのコンポート
シードル風味

Le turbot rôti, sur arête aux cèpes et petit nem
平目のロースト セップ茸のクルート 小さなネムと共に

Le veau et ris de veau, Schniderspadra alsacienne aux girolles
フランス産仔牛と北海道産リードヴォー
アーモンドとトリュフの香り

Le pré-dessert
プレデセール

Le saint-honoré au caramel et poire
サントノーレのカラメルと洋梨ヴァージョン

Les mignardises
小菓子

Le café
カフェ