

LE MENU D'ILLHAEUSERN

L'amuse-bouche
Appetizer
アミューズ・ブーシュ

Le râble de lapin farci, foie gras, mille-feuille de radis et de pomme
Stuffed saddle of rabbit with foie gras, apple compote and a radish mille-feuille
フランス産フォアグラと兔のファルシー 林檎のコンポートと紅芯大根のミルフィーユ

Le saumon soufflé, façon Auberge de l'Ill
Salmon soufflé, Auberge de l'Ill-style
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
サーモンフレ オーベルジュドリル風

Le filet de bœuf rôti, fondant de pommes de terre et de fenouil, sauce au vin rouge
Roast fillet of beef with potato and fennel fondant and red wine sauce
牛フィレ肉のロティエー ジャガイモとフヌイユのフォンダン
ソース・ヴァンルージュ

Le baba au rhum, agrumes, glace au lait
Rum baba with milk ice cream and citrus
ラム酒風味のババ 柑橘の酸味で爽やかに
牛乳のアイスクリームと共に

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

10,000

《Spécialité de l'Auberge de l'Ill》
- Auberge de l'Ill speciality -
オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus
Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion
オマール海老のラグー シャンピニオンと国産米のリゾット
トリュフのエミュルション
(差し替え+2,500円)

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes
Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles
特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み
(差し替え+3,500円)

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとに同じメニューをお選びください
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu
Taxe (8%) et service (15%) non compris 別途 税8%サービス料 15% Tax (8%) and service (15%) not included