

LE MENU D'ILLHAEUSERN

L'amuse-bouche

Appetizer

アミューズ・ブーシュ

Le feuilleté aux asperges blanches et au ris de veau,
sauce crème de morilles

*White asparagus and veal sweetbread in puff pastry
with morel mushroom cream sauce*

ホワイトアスパラガスとリ・ド・ヴォーのフィユテ
ソース・モリール

Les noix de Saint-Jacques poêlées, pousse de bambou à la barigoule,
sauce vin blanc aux algues, parfum de romarin

*Pan-fried scallops with bamboo shoot à la barigoule,
white wine and seaweed sauce, and rosemary*

活帆立貝のポワレ 筍のバリグール風
ローズマリーと潮の香り

Les noisettes d'agneau persillées et légumes printaniers, façon navarin

Lamb noisettes with parsley and spring vegetables, navarin-style

仔羊のノワゼット パセリ風味 春野菜添え
ナヴァラン仕立て

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le baba au rhum et au chocolat,
crème légère à la vanille, fruits rouges, granité à l'abricot

*Rum and chocolate baba with a light vanilla cream, red berries
and apricot granita ice*

ショコラとラム酒風味のババ
ヴァニラ風味のクレームとフリュイルージュ
アプリコットのグラニテを添えて

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

10,000

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