

LE MENU DES VOSGES

L'amuse-bouche
Appetizer
アミューズ・ブーシュ

La salade tiède d'asperges blanches à l'œuf poché, crème de morilles
Warm salad of white asparagus with poached egg and morel mushroom cream sauce
ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ ソース・モリール

La daurade kinmedai poêlée, velouté de cresson,
chou chinois farci aux palourdes, et fleurs de colza
*Pan-fried kinmedai snapper with watercress velouté,
and Chinese leaf stuffed with clams and rapeseed flowers*
金目鯛のポワレ 蛤と菜の花の白菜包み
クレソンのヴルーテ仕立て

Le suprême de canard de Challans légèrement laqué aux épices,
chou rouge confit aux figues, galette de maïs
*Lacquered and spiced supreme of Challans duck with
confit red cabbage and figs and a sweetcorn galette*
シャラン産鴨胸肉のロティエ 赤キャベツと無花果のコンフィエと玉蜀黍のガレット

La mousse au chocolat blanc, gelée d'agrumes, sorbet à l'orange
White chocolate mousse with citrus jelly and orange sorbet
ホワイトチョコレート・ムースとアグリユームのジュレ オレンジのソルベと共に

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

7,500

《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