

Le Menu d'Alsace

6,600

Choisissez du poisson ou de la viande dans le menu ci-dessous

Please choose fish or meat from the following menu

下記メニューより魚料理又は肉料理をお選びください

(前菜2品, 魚料理 又は 肉料理, デザート, コーヒー, 小菓子)

Le Menu des Vosges

9,900

La mousse de terrine de canard, purée de panais

Duck terrine mousse with parsnip purée

鴨のテリーヌのムース パースニップのピューレと共に

Le mille-feuille de sardines et de pommes de terre, sauces tonnato et ravigote

Sardine and potato mille-feuille with tonnato and ravigote sauces

鰯とジャガイモのミルフィーユ トンナート ソース・ラヴィゴット

Le turbot poêlé, croûte de noix, ragoût de bardane, sauce Albert

Pan-fried turbot with a nut crust, burdock ragout and Albert sauce

天然平目のポワレ ナッツのクルート 牛蒡のラゲー

ソース・アルペール

La caille panée, sa cuisse confite, foie gras poêlé, petite salade japonaise

Breaded quail with confit quail thigh, pan-fried foie gras and a Japanese salad

フランス産鶉の2種の調理法にフォアグラを添えて

Le vacherin à la poire, compote de poire, glace au caramel

Pear vacherin, pear compote, caramel ice cream

洋梨のヴァシュランとそのコンポート

キャラメルのアイスクリューム添え

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

Spécialité de l'Auberge de l'III

Auberge de l'III speciality

オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ(コースのメイン料理と差し替え可能です)

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus

Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion

オマール海老のラゲー 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ジョン

Remplacer Replace 差し替え +3,300円

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles

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

Remplacer Replace 差し替え +4,400円

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとと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 (10%) et service (15%) compris 消費税10% サービス料15%込 Tax (10%) and service (15%) included

Le Menu d' Illhaeusern

13,200

La mousse de terrine de canard, purée de panais
Duck terrine mousse with parsnip purée
鴨のテリーヌのムース パースニップのピューレと共に

Le mille-feuille de sardines et de pommes de terre, sauces tonnato et ravigote
Sardine and potato mille-feuille with tonnato and ravigote sauces
鰯とジャガイモのミルフィーユ トンナート ソース・ラヴィゴット

Le saumon soufflé, façon Auberge de l' Ill
Salmon soufflé, Auberge de l' Ill-style
サーモンスフレ オーベルジュドリル風

Le rumsteck de bœuf rôti, macaroni longs à la crème et au foie gras, sauce vanille
Roast rump steak with long macaroni in cream sauce and vanilla sauce
国産牛ランプ肉のロティ ロングマカロニとフォアグラのアクセント
ほんのり香るヴァニラのソース

Le vacherin à la poire, compote de poire, glace au caramel
Pear vacherin, pear compote, caramel ice cream
洋梨のヴァシュランとそのコンポート キャラメルのアイスクリューム添え

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

19,800

La marinière de palourdes hokkigai, de haricots blancs et de navets
Marinière of hokkigai clams, white kidney beans and turnips
ホッキ貝、白いんげん豆、色とりどりの蕪のマリニエール

Le flan au foie gras et à la racine de lotus,
légumes de saison et racines à la vapeur, consommé de champignons épicé
*Foie gras and lotus root flan with steamed green and root vegetables
and spiced mushroom consommé*
フランス産フォアグラと蓮根のフラン 季節野菜添え
スパイスの香る茸のコンソメ

Le sébaste soi poêlé, fricassée de colocases,
de racine de lys et de noix de ginkgo, émulsion de langues d' oursin
Pan-fried soi rockfish with a fricassée of eddo, lily root and ginkgo nuts, and a sea urchin emulsion
北海道産ソイのポワレ 里芋、百合根、銀杏のフリカッセ
雲丹のエミュルション

Le confit de côte de sanglier, chausson aux pommes de terre et au comté,
purée de topinambours, sauce au vin rouge aux pruneaux
*Confit rib of wild boar with a potato and Comté turnover,
Jerusalem artichoke purée, prune and red wine sauce*
鳥取県産猪ロース肉のコンフィー コンテとジャガイモのショソソ
トピナンプルのピューレ プルーンの赤ワインソース

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

La religieuse aux marrons et au chocolat, Baileys, compote de cassis, glace aux marrons
Chestnut and chocolate religieuse with Baileys, blackcurrant compote and chestnut ice cream
栗とチョコレートのルリージュズ アイリッシュクリーム
カシスのコンポートと栗のアイスクリームを添えて

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子