

LE MENU DES VOSGES

Le fondant de champignons de Paris, salade de haricots verts
Paris mushroom fondant with a salad of green beans
マッシュルームのフォンダンと隠元豆のサラダ

Le croque-monsieur de langoustines, coulis de brocoli, sauce porto
Langoustine croque-monsieur with broccoli coulis and port wine sauce
ラングスティーヌのクロックムッシュとブロッコリーのクーリー
ソース・ポルト

Le cabillaud vapeur, risotto et sauce à l'encre de seiche
Steamed cod with squid ink risotto and sauce
鱈のヴァプール 軽いイカ墨のソースと国産米リゾット

Le jarret de veau braisé, jus au citron confit, paupiette de laitue braisée à la pancetta
Braised shin of veal with confit lemon jus and a paupiette of braised lettuce and pancetta
仔牛スネ肉のブレゼ シトロコンフィのジュ
サラダ菜とパンチェッタのポーピエット

La meringue aux châtaignes, style Mont-Blanc, glace à la vanille et au Cognac
Chestnut meringue, Mont-Blanc-style, with vanilla and Cognac ice cream
メレンゲとベリーのモンブラン
コニャック風味のヴァニラアイス

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

7,000

《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*