

LE MENU D'ILLHAEUSERN

L'écume de choucroute accompagnée de mousse de poisson
Sauerkraut foam with fish mousse
シュークルートのエスプーマ ムース・ド・ポワソン

La quiche aux herbes et aux escargots, cappuccino de champignons
Herb and escargot quiche with mushroom cappuccino
ハーブとエスカルゴのキッシュ シャンピニオンのカプチーノ

Le saumon soufflé, façon Auberge de l'Ill— spécialité de l'Auberge de l'Ill —
Salmon soufflé, Auberge de l'Ill-style — an Auberge de l'Ill speciality —
《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 au poivre vert, choux de Bruxelles et asperges vertes
Roast fillet of beef with green pepper, Brussels sprouts and green asparagus
国産牛フィレ肉のロティエ 生胡椒のアクセント
芽キャベツとグリーンアスパラガス

Le mille-feuille d'abricots confits, de pain d'épice et de glace au miel, sauce aux amandes amères
Confit apricot, gingerbread and honey ice cream mille-feuille with a bitter almond sauce
アプリコットのコンフィエ、蜂蜜のアイスクリームとパンデピスの
ミルフィーユ仕立て アーモンドの香るソースを添えて

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