

# LE MENU D'ILLHAEUSERN

L'amuse-bouche  
*Appetizer*  
アミューズ・ブーシュ

La terrine de foie de lotte, salade de radis blanc au piment d'Espelette,  
écume de racine de lys  
*Monkfish liver terrine, white radish salad with Espelette pepper  
and lily root foam*  
あん肝のテリーヌ 百合根のエスプーマ  
大根とエスプレット唐辛子のサラダを添えて

Les noix de Saint-Jacques poêlées, velouté de lentilles vertes du Puy à la céleri-branché  
*Pan-fried scallops with velouté of green Puy lentils of celery*  
活帆立貝のポワレ セロリとピュイ産レンズ豆のヴルーテ

Le jarret de veau braisé, sauce au poivre vert,  
galette de riz aux raisins verts épicés  
*Braised veal shank with green pepper sauce  
and a galette of rice and spiced green raisins*  
仔牛スネ肉のブレゼ お米とレーズンのガレット  
ソース・ポワヴルヴェール

L'avant-dessert  
*Pre-dessert*  
プレデセール

La mousse au chocolat au lait, saveur de fruits rouges, glace au chocolat amer  
*Milk chocolate mousse with red berries and dark chocolate ice cream*  
ミルクチョコレートのもース フリュイルージュの酸味をアクセントに  
ほろ苦いチョコレートのアイスクリームと共に

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*