

LE MENU DES VOSGES

L'amuse-bouche
Appetizer
アミューズ・ブーシュ

La terrine de daurade itoyori au safran, aubergine et tomates cerise marinées
Terrine of itoyori threadfin bream with saffron, and marinated aubergine and cherry tomatoes
イトヨリ鯛のテリース サフラン風味
水茄子とミニトマトのマリネ

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

L'entrecôte de bœuf aux petits légumes, sauce vin rouge
Pan-fried beef roast with little vegetables, red wine sauce
牛ロース肉のグリユ 赤ワインソース
季節野菜を添えて

La mousse légère à la noix de coco, fruits exotiques, sorbet à l'ananas
Light coconut mousse with tropical fruit and pineapple sorbet
ココナッツの軽いムース トロピカルフルーツの酸味をアクセントに
パイナップルのソルベを添えて

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
オマール海老のラゲーとシャンピニオンのリゾット 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*