

## Le Menu d'Alsace

5,000

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, プレデザート, デザート)

## Le Menu des Vosges

7,500

L'éperlan wakasagi frit en escabèche

*Escabèche of fried wakasagi smelt*

ワカサギのフリット エスカベッシュ風

La salade de saumon fumé au quinoa et au seri, sauce César

*Salad of smoked salmon with quinoa, seri and Caesar dressing*

燻製サーモン、キノア、芹のサラダ仕立て シーザーヴィネグレット

Le grondin poêlé, brocolis et légumes de montagne sautés, sauce Noilly Prat

*Pan-fried gurnard with sautéed broccoli and mountain vegetables and Noilly Prat sauce*

ホウボウのポワレ ブロッコリーと山菜のソテー ソース・ノイリー

Le selle d'agneau rôtie en croûte de chèvre frais, fricassée de petits pois, citron confit

*Roast saddle of lamb in a fresh goat's cheese crust with a fricassée of green peas and confit lemon*

仔羊鞍下肉のロティー シェーブルチーズのクルート グリーンピースのフリカッセ

レモンのアクセント

Le vacherin aux fraises, soupe de fraises et de betterave à la gelée de litchi

*Strawberry vacherin with strawberry and beetroot soup, lychee jelly*

苺のヴァシュラン ライチのジュレ 苺とビーツのスープ

Le café

*Coffee*

カフェ

Les mignardises

*Mignardises*

小菓子

### 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(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

Remplacer Replace 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

Remplacer Replace 差し替え +3,500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%) non compris 別途 消費税10% サービス料15% Tax (10%) and service (15%) not included

## Le Menu d'Illhaeusern

10,000

L'éperlan wakasagi frit en escabèche  
*Escabèche of fried wakasagi smelt*  
ワカサギのフリット エスカベッシュ風

La salade tiède d'asperges blanches à l'œuf poché, crème de morilles  
*Warm salad of white asparagus with a poached egg, and morel mushroom sauce*  
ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ ソース・モリーユ

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

La blanquette de côte de veau, jardinière de légumes de printemps  
*Blanquette of rib of veal with a jardinière of spring vegetables*  
仔牛ロース肉のブランケット仕立て 春野菜添え 菜園風

Le vacherin aux fraises, soupe de fraises et de betterave à la gelée de litchi  
*Strawberry vacherin with strawberry and beetroot soup, lychee jelly*  
苺のヴァシュラン ライチのジュレ 苺とビーツのスープ

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

## Le Menu de l'Auberge de l'III

15,000

La salade de crabe des neiges, mousse de petits pois,  
sauce aux crustacés parfumée à la menthe  
*Salad of snow crab with green peas mousse, crustacean and mint sauce*  
ズワイ蟹のサラダ仕立て グリーンピースのムース  
ソース・クリュスタッセ ミント風味

Le foie gras poêlé, galette de patate douce, streusel au thé Earl-Grey  
*Pan-fried foie gras with sweet potato galette and an Earl Grey streusel*  
フランス産フォアグラのポワレ 薩摩芋のガレット 紅茶のシュトロイゼル

La daurade kinmedai poêlée, jus de coquillages au shiso, petit nem aux palourdes  
*Pan-fried kinmedai snapper, shellfish jus with shiso,  
and a little spring roll with clams*  
金目鯛のポワレ 紫蘇の香るコキアーシュのフイヨン 蛤のネム添え

La côte de porc rôtie, jus au cumin, ragoût de lentilles vertes du Puy aux truffes  
*Roast rib of pork with cumin jus and a truffled ragout of green Puy lentils*  
松阪豚背肉のロティー そのジュとクミンの香り トリュフとレンズ豆のラゲー

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

Le galette des rois à la pomme, écume de sirop d'érable, glace à la vanille  
*Apple galette des rois with maple syrup foam and vanilla ice cream*  
リンゴのガレット・デ・ロワ メープルシロップのエスプーマ  
ヴァニラアイスクリームと共に

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