

# LE MENU DE L'AUBERGE DE L'ILL

La salade de poireau, de chou-fleur et de crabe des neiges au caviar

*Salad of leek, cauliflower and snow crab with caviar*

ポワロー、カリフラワーとズワイ蟹のサラダ仕立て

キャビア添え

L'œuf en meurette au foie gras Auberge de l'Ill, version 2018

*Egg en meurette with foie gras Auberge de l' Ill, 2018 version*

フランス産フォアグラポワレと茸のウフムレット

オーベルジュ・ド・リル風

Le homard rôti, ravioli à la laitue et aux légumes d'hiver, crème de truffe

*Roast lobster with lettuce and winter vegetable ravioli and truffle cream*

オマール海老のロースト レタスと冬野菜のラヴィオリ

トリュフのア・ラ・クレーム

Le carré d'agneau rôti, mille-feuille de Baeckaoffa à la pomme de terre et aux légumes

*Roast rack of lamb with a mille-feuille of potato and vegetable Baeckaoffa*

フランス産仔羊背肉のロティ

アルザスの郷土料理ベコフのミルフィーユ

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

プレデセール

Le fondant au chocolat et aux fraises,

style Auberge de l' Ill

*Chocolate fondant with strawberries,*

*Auberge de l' Ill-style*

苺とフォンダンショコラ

オーベルジュ・ド・リル風

Le café

*Coffee*

カフェ

Les mignardises

*Mignardises*

小菓子

## 15,000

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