

LE MENU DE L'AUBERGE DE L'ILL

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

La daurade amadai en ses écailles, royale de palourdes asari, chanterelles
Amadai snapper in its scales with asari clam royale and chanterelle mushrooms

甘鯛の鱗焼き 浅利の風味のロワイヤル 茸の香り

Le suprême de poulet jaune au foie gras, fritto de fleurs de colza,
sauce aux herbes et au Xérés

*Supreme of yellow chicken with foie gras, colza fritter
and herb sauce with a dash of sherry*

スペイン産プーレジョンヌとフォアグラの真空キュイ 菜の花のフリット
ハーブの香るシェリーのソース

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ムース 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

13,000

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*