

# LE MENU DE L'AUBERGE DE L'ILL

La mousse de mascarpone et de crabe, caviar  
*Crab and mascarpone mousse with caviar*  
ズワイ蟹とマスカルポーネのムース  
キャビア添え

Le tartare de Saint-Jacques au velouté de cèpes, foie gras en pâte kadaïf  
*Scallop tartare with cep mushroom velouté and foie gras in kadaïf pastry*  
ホタテ貝のタルタルとセップ茸のヴルーテ  
フォアグラのカダイフ包み

Le turbot cuite légèrement et laquée, ravioli de laitue et de langoustine, sauce épicée au lait de coco  
*Lightly cooked lacquered turbot with lettuce and langoustine ravioli and spiced coconut milk sauce*  
平目のラッケ 手長海老とレタスのラヴィオリ ココナッツとエピスの香り

Le suprême de canard rôti, feuilleté de carotte au ricotta fumé sauce à l'orange  
*Roast supreme of duck with carrot and smoked ricotta in puff pastry and orange sauce*  
北海道産鴨胸肉のロティー 燻製の香る人参とリコッタチーズのフィユテ  
ソース・オレンジ

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

La compote et mousse de poire, sorbet à la poire, sauce au chocolat au lait caramélisé  
*Pear compote and mousse with pear sorbet and caramelized milk chocolate sauce*  
洋梨のコンポートとムース キャラメルミルクチョコレートソース  
洋梨のソルベを添えて

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*