

# LE MENU DE SAISON

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

ou or 又は

Le carré d'agneau rôti, mille-feuille de Baecaoffa à la pomme de terre et aux légumes  
*Roast rack of lamb with a mille-feuille of potato and vegetable Baecaoffa*  
フランス産仔羊背肉のロティー  
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

## 12000

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*