

# LE MENU DE L'AUBERGE DE L'ILL

L'amuse-bouche  
*Appetizer*  
アミューズ・ブーシュ

L'ayu confit, compote de courgette à la pastèque, vinaigrette au tade  
*Confit ayu with courgette and watermelon compote and tade vinaigrette*

鮎のコンフィー ズッキーニとすいかのコンポート  
菱のヴィネグレットソース

La rascasse kasago poêlée, étuvée de melon d'hiver et de moules  
*Pan-fried kasago scorpion fish with braised winter melon and mussels*  
笠子のポワレ モンサンミッシェル産ムール貝と冬瓜のエチュベ  
その温かいジュレ

Le Carré d'agneau rôti et son jus, poivron rouge farci au couscous  
*Roast rack of lamb with jus sauce and red pepper stuffed with couscous*  
フランス産仔羊背肉のロティー ジューソース  
パプリカに詰めたクスクスと共に

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

La crème de mascarpone, gelée de framboises à la rose,  
compote de rhubarbe et de fruits rouges, glace vanille  
*Mascarpone cream with raspberry and rose jelly,  
rhubarb and red berry compote and vanilla ice cream*  
マスカルポーネのクリーム 薔薇と木苺のジュレ バニラアイス  
リュバープとフリュイールージュの酸味をアクセントに

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