

LE MENU DE L'AUBERGE DE L'ILL

L'amuse-bouche
Appetizer
アミューズ・ブーシュ

Le feuilleté aux asperges blanches et au ris de veau,
sauce crème de morilles
*White asparagus and veal sweetbread in puff pastry
with morel mushroom cream sauce*
ホワイトアスパラガスとリ・ド・ヴォーのフィユテ
ソース・モリーユ

Le 'nougat' de turbot en croûte d'agrumes et d'arachides,
ragoût de chou frisé et de pleurottes
*Turbot 'nougat' in a citrus and peanut crust with a
Savoy cabbage and pleurotte mushroom ragout*
天然平目のヌガー仕立て
チリメンキャベツとプリュロットのラグー

La ballottine de lapin et de foie gras aux truffes, mousseline de panais, sauce béarnaise
Rabbit and foie gras ballottine with truffles, parsnip mousseline and bearnaise sauce
イタリア産兎とフォアグラ・トリュフのパロティース
ソース・ベアルネーズ

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le baba au rhum et au chocolat,
crème légère à la vanille, fruits rouges, granité à l'abricot
*Rum and chocolate baba with a light vanilla cream, red berries
and apricot granita ice*
ショコラとラム酒風味のババ
ヴァニラ風味のクレームとフリュイルージュ
アプリコットのグラニテを添えて

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 テーブルごとと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*