

LE MENU FRANÇAIS

L'amuse-bouche
Appetizer
アミューズ・ブーシュ

La salade de filet d'aile de raie et de fèves à la grenobloise
Salad of skate wing fillet and broad beans, Grenoble-style
エイフィレと空豆のグルノーブル風サラダ

Le ravioli au gîte de bœuf, style Parmentier
Beef shin ravioli, Parmentier-style
軟らかく煮込んだ牛スジ肉のラヴィオリ パルマンティエ風

La panna cotta aux fraises, gelée de cerisier, meringue,
glace au lait d'amande
*Strawberry panna cotta with cherry blossom jelly, meringue
and almond milk ice cream*
苺のパナコッタ 桜のジュレとメレンゲをアクセントに
アーモンドミルクアイスを添えて

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

4,000

《Spécialité de l'Auberge de l'Ill》
- Auberge de l'Ill speciality -

オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus
Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion
オマール海老のラグーとシャンピニオンのリゾット トリュフのエミュルション
(差し替え+2,500円)

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes
Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles
特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み
(差し替え+3,500円)

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