

LE MENU D'ALSACE

L'amuse-bouche
Appetizer
アミューズ・ブーシュ

Le carpaccio de poulpe, artichauts à la grecque
Octopus carpaccio with Greek-style marinated artichokes
水タコのカルパッチョとギリシャ風アーティーチョークのマリネ

La daurade renkodai poêlée, pousse de bambou à la barigoule,
sauce vin blanc aux algues, parfum de romarin
*Pan-fried renkodai sea bream with bamboo shoot à la barigoule,
white wine and seaweed sauce, and rosemary*
レンコ鯛のポワレ 筍のバリゲール風 ローズマリーと潮の香り

Les noisettes d'agneau persillées et légumes printaniers, façon navarin
Lamb noisettes with parsley and spring vegetables, navarin-style
仔羊のノワゼット パセリ風味 春野菜添え
ナヴァラン仕立て

La mousse au fromage blanc, compote d'agrumes, sorbet à l'orange
Cream cheese mousse with citrus compote and orange sorbet
フロマージュブランのムースと季節の柑橘フルーツ
オレンジのソルベを添えて

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

7,000

《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