

# LE MENU D'ILLHAEUSERN

La soupe froide de maïs, mousse de foie gras  
*Chilled sweetcorn soup with foie gras mousse*  
玉蜀黍の冷たいスープとフォアグラのムース

La tartine d'ayu confit, coulis de courgette, compote d'oignon rouge, salade de concombre  
*Confit ayu tartine with courgette coulis, red onion compote and cucumber salad*  
鮎のタルティーンズ ズッキーニのクーリー  
アーリーレッドのコンポート 胡瓜のサラダ

Le saumon soufflé, façon Auberge de l'Ill — spécialité de l'Auberge de l'Ill —  
*Salmon soufflé, Auberge de l'Ill-style — an Auberge de l'Ill speciality —*  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
サーモンフレ オーベルジュドリル風

Le filet de bœuf poêlé, chartreuse de queue de bœuf, sauce au vin rouge  
*Pan-fried fillet of beef with oxtail chartreuse and red wine sauce*  
牛フィレ肉のポワレ ポテトと牛テールのシャルトリューズ  
ソース・ヴァンルージュ

Le gâteau aux marrons, meringue aux amandes, sorbet au cassis  
*Tender marron cake, almond flavored meringue and nuts, cassis sorbet*  
しっとりとした栗のケーキ アーモンド風味のメレンゲとナッツをアクセントに  
カシスのソルベを添えて

Le café  
*Coffee*  
カフェ

Les mignardises  
*Mignardises*  
小菓子

## 10,000

《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*  
オマール海老のラゲー シャンピニオンと国産米のリゾット  
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*