

LE MENU DES VOSGES

L'amuse-bouche

Appetizer

アミューズ・ブーシュ

Le tartare de saurel aji, de concombre et de papaye, glace au wasabina, vinaigrette aux agrumes

Tartare of aji horse mackerel, cucumber and papaya with wasabina ice cream and a citrus vinaigrette

鯧、胡瓜、パパイアのタルタル 柑橘の香り 山葵菜のアイスクリーム

Le saumon soufflé, façon Auberge de l'Ill

Salmon soufflé, Auberge de l'Ill-style

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

サーモンスフレ オーベルジュドリル風

Le filet de bœuf poêlée aux petits légumes, sauce vin rouge

Pan-fried beef fillet with little vegetables, red wine sauce

特選牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

季節野菜を添えて

La mousse de litchi et son sorbet, gelée de vin blanc, pamplemousse et framboises

Lychee mousse and sorbet with white wine jelly, grapefruit and raspberries

ライチのムースとそのアイスクリーム 白ワインのジュレ

グレープフルーツとフランボワーズで爽やかに

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

オマール海老のラグーとシャンピニオンのリゾット トリュフのエミュルジョン

(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