

# LE MENU D'ILLHAEUSERN

L'amuse-bouche  
*Appetizer*  
アミューズ・ブーシュ

La salade tiède d'asperges blanches à l'œuf poché, crème de morilles  
*Warm salad of white asparagus with poached egg and morel mushroom cream sauce*  
ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ ソース・モリール

Le saumon soufflé, spécialité de l'Auberge de l'Ill  
*Salmon soufflé, 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 rôti, sauce aux échalotes,  
fricassée de petits pois, légumes de printemps  
*Roast fillet of beef with shallot sauce,  
fricasséed green peas and spring vegetables*  
牛フィレ肉のロティー ソース・エシャロット  
グリーンピースのフリカッセと春野菜を添えて

La mousse au chocolat blanc, gelée d'agrumes, sorbet à l'orange  
*White chocolate mousse with citrus jelly and orange sorbet*  
ホワイトチョコレート・ムースとアグリュームのジュレ オレンジのソルベと共に

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*