

# LE MENU DES VOSGES

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

Le râble de lapin farci, foie gras, mille-feuille de radis et de pomme  
*Stuffed saddle of rabbit with foie gras, apple compote and a radish mille-feuille*  
フランス産フォアグラと兎のファルシー 林檎のコンポートと紅芯大根のミルフィーユ

Le scombres sawara mi-cuit, sauce aux épices, nem au crabe des neiges et légumes de saison  
*Lightly cooked sawara mackerel with spiced sauce and a snow crab and seasonal vegetable spring roll*  
スパイスの香るサワラのミ・キュイ ズワイ蟹と季節野菜の春巻きを添えて

La côte de veau poêlée, d'artichaut à la barigoule, purée de pommes de terre au persil  
*Pan-fried rib of veal with artichoke barigoule and potato puree with parsley*  
仔牛ロース肉のポワレ アーティーチョークのバリゲール  
キタアカリのピューレ パセリ風味

Le baba au rhum, agrumes, glace au lait  
*Rum baba with milk ice cream and citrus*  
ラム酒風味のババ 柑橘の酸味で爽やかに  
牛乳のアイスクリームと共に

Le café  
*Coffee*  
カフェ

Les mignardises  
*Mignardises*  
小菓子

**7,500**

《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 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