

LE MENU D'ILLHAEUSERN

L'amuse-bouche

Appetizer

アミューズ・ブーシュ

La fricassée de coquillages et de champignons à la bourguignonne

Shellfish and mushroom fricassée à la Bourguignonne

いろいろな貝類と季節のシャンピニオンのフリカッセ ブルゴーニュ風

Le filet de pristipome isaki poêlé, fleur de courgette farcie,
émulsion de céleri

*Pan-fried fillet of isaki grunt with stuffed courgette flower
and celery emulsion*

イサキのポワレ 花ズッキーニのファルシー
セロリのエミュルツション

La bavette de bœuf grillée à l'ail et à la mimolette,
salade romaine braisée

*Grilled beef bavette with garlic, mimolette cheese
and braised romaine lettuce*

牛ハラミ肉のグリエ ガーリックとミモレットチーズ
ロメインレタスのプレゼ

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le sabayon Irish coffee au whisky pur malt

Irish coffee sabayon made with pure malt whisky

アイリッシュコーカヒーのサバイヨン モルトウイスキーの香り

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

10,000

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*