

LE MENU D'ALSACE

La salade de tripes et de fèves à la moutarde violette
Tripe and broad bean salad with violet mustard
トリップと空豆のサラダ仕立て 紫マスタード風味

L'étuvée d'asperges blanches, daurade kinmedai marinée, et fleurs de colza
Braised white asparagus with marinated kinmedai and rapeseed flowers
ホワイトアスパラガスのエチューベ 金目鯛のマリネと菜の花を添えて

Le scombresawara cuit au feu, en croûte de chèvre frais, sauce aux herbes
Slow-cooked sawara Spanish mackerel with goat cheese crust, and herb sauce
やさしく火を入れた鯖とシェーブルチーズのクルート ハーブの香り

ou or 又は

Le suprême de pintade rôti, émulsion de foie gras, petit chou farci de ses cuisses
*Supreme of guinea fowl roasted with foie gras emulsion
and guinea fowl thighs stuffed cabbage*
ホロホロ鳥胸肉のロースト 腿肉のキャベツ包み
フォアグラのエミュルション

La tarte aux fraises et de fromage blanc, gelée de bergamote meringue, sorbet aux fraises
Strawberries tart with bergamot jelly and meringue and strawberry sorbet
苺とクリームチーズのタルト仕立て メレンゲの食感とベルガモットのジュレ
苺のソルベを添えて

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

5,000

《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 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