

LE MENU D'ALSACE

L'écume de choucroute accompagnée de mousse de poisson
Sauerkraut foam with fish mousse
シュークルートのエスプーマ ムース・ド・ポワソン

La quiche aux herbes et aux escargots, cappuccino de champignons
Herb and escargot quiche with mushroom cappuccino
ハーブとエスカルゴのキッシュ シャンピニオンのカプチーノ

L'isaki poêlé, ragoût d'artichauts et de tomates séchées, bouillon de légumes
*Pan-fried isaki with artichoke and dried tomato ragout
and vegetable bouillon*
イサキのポワレ アーティチョークとドライトマトのラグー
香味野菜のエッセンス

ou or 又は

La piccata de côte de veau sur une mousse de polenta, fleur de courgette farcie au ris de veau
Veal rib piccata on a bed of polenta mousse, courgette flower stuffed with veal sweetbread
仔牛ロース肉のピカタ ポレンタのムース
花ズッキーニとトリ・ド・ヴォーのファルシー

La variations autour d'ananas, mousse au mascarpone, gelée de rose, sauce à l'hibiscus
Variations on pineapple, mascarpone mousse and rose jelly with hibiscus sauce
パイナップルのヴァリエーション
マスカルポーネのムースとバラのジュレ ハイビスカスのソース

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