

LE MENU D'ALSACE

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

ou or 又は

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 グール
キタアカリのピューレ パセリ風味

La mousse de fromage blanc, meringue aux framboises, sorbet aux fraises
Cream cheese mousse with raspberry meringue and strawberry sorbet
濃厚なフロマージュブランのムース フランボワーズとメレンゲのアクセント
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*