

LE MENU FRANÇAIS

L'amuse-bouche
Appetizer
アミューズ・ブーシュ

La salade de choucroute, saucisse de volaille maison et foie de volaille poêlé
Sauerkraut salad with home-made chicken sausage and pan-fried chicken liver
シュークルートのサラダ
自家製鶏肉のソーセージと白レバーのポワレ

L'espadon rôti aux épices, petites légumes à la provençale
Roast swordfish coated in spices with little Provençal vegetables
エピスを纏ったカジキのロティエー 南仏風小野菜と共に

La compote et gelée de pêche aux groseilles, sorbet à la pêche
Stewed peach, peach purée with redcurrants and peach sorbet
白桃のコンポートとジュレ
グロセイユの酸味とミントで爽やかに
白桃のソルベを添えて

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

4,000

《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とシャンピニオンのリゾット トリュフのエミュルジョン
(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*