

LE MENU D'ALSACE

La mousse de mascarpone et de crabe
Crab and mascarpone mousse
ズワイ蟹とマスカルポーネのムース

Le velouté de poulet au xérès, œuf poché, champignons, croque-monsieur
Chicken velouté with a dash of sherry, poached egg, mushrooms and croque-monsieur
シェリー酒の香る若鶏のヴルーテ 茸のソテーとポーチドエッグ
クロックムッシュ添え

Le cabillaud vapeur, risotto et sauce à l'encre de seiche
Steamed cod with squid ink risotto and sauce
鱈のヴァプール 軽いイカ墨のソースと国産米リゾット
ou or 又は

L'assiette style choucroute "Tout est Bon dans le Porc"
Sauerkraut-style platter "Every Part of the Pig is Good to Eat"
いろいろな部位を使った豚肉の一皿
スタイルシュークルート

La tarte fine aux pommes à la cannelle et à la muscade, glace au caramel
Delicate apple tart with cinnamon and nutmeg, served with caramel ice cream
林檎の薄いタルト仕立て シンモンの香りとナッツのアクセント
キャラメルのアイスクリュームを添えて

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*