

LE MENU D'ALSACE

Le velouté de melon d'hiver togan, bavarois de maïs
Togan winter melon velouté with a sweetcorn Bavaois
冬瓜のヴルーテと玉蜀黍のバヴァロワ

Les noisettes d'agneau persillées, aubergine et tomates fruit marinées à la cardamome
Lamb noisettes with parsley, served with aubergine and fruit tomatoes marinated with cardamom
仔羊背肉のパセリ風味 水茄子とフルーツトマトのマリネ
カルダモンの香り

Le congre hamo meunière, risotto de riz rouge aux olives, sauce matelote
Hamo pike conger meunière with red rice and olive risotto and matelote sauce
鱧のムニエル 国産赤米とオリーブのリゾット
ソース・マトロート

ou or 又は

Le rouleau de volaille aux crevettes, sauce Albuféra, purée de courgettes, salade de papaye verte
Chicken and prawn roll with Albufera sauce, courgette purée and green papaya salad
名古屋コーチンと海老のルーロー ソース・アルビュフェラ
ズッキーニのピューレ 青パパイヤのサラダ

La mousse au cassis et au chocolat, coulis d'orange sanguine
Blackcurrant and chocolate mousse with blood orange coulis
ショコラの入ったカシスのムース ブラッドオレンジのクーリー

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
(Remplacer Replace 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
(Remplacer Replace 差し替え +3,500 円)

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとと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