

LE MENU D'ILLHAEUSERN

La soupe froide de maïs, mousse de foie gras
Chilled sweetcorn soup with foie gras mousse
玉蜀黍の冷たいスープとフォアグラのムース

La tartine d'ayu confit, coulis de courgette, compote d'oignon rouge, salade de concombre
Confit ayu tartine with courgette coulis, red onion compote and cucumber salad
鮎のタルティーンズ ズッキーニのクーリー
アーリーレッドのコンポート 胡瓜のサラダ

Le saumon soufflé, façon Auberge de l'Ill — spécialité de l'Auberge de l'Ill —
Salmon soufflé, Auberge de l'Ill-style — an Auberge de l'Ill speciality —
《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》
サーモンフレ オーベルジュドリル風

Le filet de bœuf poêlé, chartreuse de queue de bœuf, sauce au vin rouge
Pan-fried fillet of beef with oxtail chartreuse and red wine sauce
牛フィレ肉のポワレ ポテトと牛テールのシャルトリューズ
ソース・ヴァンルーージュ

Le blanc-manger aux amandes, soupe de pêches, fruits de saison, sorbet à la pêche blanche
Almond blancmange with peach soup, seasonal fruit and white peach sorbet
アーモンド風味のブランマンジェ 爽やかな桃のスープと季節のフルーツ
白桃のソルベと共に

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

10,000

《Spécialité de l'Auberge de l'Ill》
- Auberge de l'Ill speciality -

オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ

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