

LE MENU DE L'AUBERGE DE L'ILL

La langoustine, pomme verte, variations autour des petits pois
Langoustine with green apple and variations on green peas
手長海老、青林檎、プチポワのヴァリエーション

Le pot-au-feu de foie gras sauté,
tagliatelle aux légumes de saison et à la queue de bœuf
*Pot-au-feu of sauteed foie gras with
seasonal vegetable and oxtail tagliatelle*
フランス産フォアグラのソテー ポトフ仕立て
季節野菜と牛テールのタリアテッレ

La rascasse poêlée, cromesquis de purée de pois chiches au crabe, épices d'orient
Pan-fried rockfish with chick pea purée and crab cromesquis and Oriental spices
カサゴのポワレ ヒヨコ豆のピューレと蟹のクロメスキ
東方スパイスの香り

Le pigeonneau de Bresse Miéral rôti,
gnocchi de céleri-rave à la truffe, et son jus
*Roast Bresse Miéral squab with
truffled celeriac gnocchi*
ブレス産‘ミエラル’仔鳩のロースト
根セロリとトリュフのニョッキ添え ジューソース

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le Saint-Honoré mangue-passion, sorbet aux fruits exotiques
Mango and passion fruit Saint-Honoré with tropical fruit sorbet
マンゴーとパッションフルーツのサントノーレ風
南国フルーツのソルベ

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

15,000

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