

# LE MENU D'ALSACE

L'amuse-bouche

*Appetizer*

アミューズ・ブーシュ

Le tartare de saurel aji, de concombre et de papaye, glace au wasabina, vinaigrette aux agrumes

*Tartare of aji horse mackerel, cucumber and papaya with  
wasabina ice cream and a citrus vinaigrette*

鯧、胡瓜、パパイヤのタルタル 柑橘の香り 山葵菜のアイスクリーム

Le filet de pristipome isaki poêlé, fleur de courgette farcie, émulsion de céleri

*Pan-fried fillet of isaki grunt with stuffed courgette flower and celery emulsion*

イサキのポワレ 花ズッキーニのファルシー セロリのエミュルジョン

La bavette de bœuf grillée à l'ail et à la mimolette, salade romaine braisée

*Grilled beef bavette with garlic, mimolette cheese and braised romaine lettuce*

牛ハラミ肉のグリエ ガーリックとミモレットチーズ

ロメインレタスのブレゼ

La mousse de litchi et son sorbet, gelée de vin blanc,  
pamplemousse et framboises

*Lychee mousse and sorbet with white wine jelly, grapefruit and raspberries*

ライチのムースとそのアイスクリーム 白ワインのジュレ

グレープフルーツとフランボワーズで爽やかに

Le café

*Coffee*

カフェ

Les mignardises

*Mignardises*

小菓子

**7,000**

《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