

LE MENU D'ILLHAEUSERN

Le velouté de melon d'hiver togan, bavarois de maïs
Togan winter melon velouté with a sweetcorn Bavarois
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 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・リルのスペシャリテ》
サーモンズフレ オーベルジュドリル風

Le bavette de bœuf grillée, laitue romaine, copeaux de foie gras, vinaigrette à la moutard ancienne,
Grilled beef bavette with Romaine lettuce, foie gras shavings and wholegrain mustard vinaigrette
U S 牛ハラミ肉のグリエ ロメインレタスとフォアグラのコポー
粒マスタードのヴィネグレットソース

La compote de figes au vin rouge et son granité
Figs poached in red wine with fig granita ice
無花果の赤ワインコンポートとそのグラニテ

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