

LE MENU D'ILLHAEUSERN

La mousse de mascarpone au crabe
Crab and mascarpone mousse
ズワイ蟹とマスカルポーネのムース

Le velouté de poulet au xérès, œuf poché, champignons, croque-monsieur
Chicken velouté with a dash of sherry, poached egg, mushrooms and croque-monsieur
シェリー酒の香る若鶏のヴルーテ 茸のソテーとポーチドエッグ
クロックムッシュ添え

Le saumon soufflé, façon Auberge de l'Ill
Salmon soufflé, Auberge de l'Ill-style
サーモンスフレ オーベルジュドリル風

Le filet de bœuf poêlé, sauce Bordelaise,
galette de pied de porc et de pomme de terre, champignons sautés
Fillet of beef with Bordelaise sauce, pig's trotter and potato galette, and sautéed mushrooms
牛フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ
豚足と馬鈴薯のガレット シャンピニオンのソテー

La meringue aux châtaignes, style Mont-Blanc, glace à la vanille et au Cognac
Meringue and chestnuts, Mont-Blanc-style with vanilla and brandy ice cream
メレンゲとベリーのモンブラン
コニャック風味のヴァニラアイス

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