

LE MENU DES VOSGES

La mousse de mascarpone et de 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 cabillaud vapeur, risotto et sauce à l'encre de seiche
Steamed cod with squid ink risotto and sauce
鱈のヴァプール 軽いイカ墨のソースと国産米リゾット

L'assiette style choucroute "Tout est Bon dans le Porc"
Sauerkraut-style platter "Every Part of the Pig is Good to Eat"
いろいろな部位を使った豚肉の一皿
スタイルシュークルート

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

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
(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*