

Le Menu de Saison

15,400

Choisissez du poisson ou de la viande dans le menu ci-dessous

Please choose fish or meat from the following menu

下記メニューより魚料理又は肉料理をお選びください
(前菜2品, 魚料理 又は 肉料理, プレデザート, デザート)

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

19,800

La mousseline de chou-fleur, saumon mi-fumé, glace aux œufs de poisson
Cauliflower and saffron mousseline, lightly smoked salmon, fish roe ice cream
燻製サーモンとカリフラワーのムースリーヌ サフラン風味
魚卵のアイスクリーム添え

Le mille-feuille de Saint-Jacques et de langoustines tièdes,
émulsion de noisettes et salade d' épinards à la pomme
Mille-feuille of warm scallops and langoustines, hazelnut mousse, spinach and apple salad
ラングスティーンと帆立貝のミルフィーユ仕立て
ノワゼットのムースと林檎のアクセント

Le scombresawara mi-cuit, sauce aux épices,
sauté de calamar luciole hotaruika, bambou au coriandre
*Lightly cooked sawara mackerel with spiced sauce with sautéed hotaruika firefly squid,
bamboo with coriander*
スパイスの香るサワラのミ・キュイ 蛍烏賊と筍のソテー コリアンダーの香り

— spécialité de l' Auberge de l' Ill —
L' assiette à la choucroute “Tout est bon dans le porc”
— an Auberge de l' Ill speciality —
“Every part of the pig is good to eat” sauerkraut
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
いろいろな部位を使った豚の一皿くスタイルシュークルート>

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデザート

Le savarin aux fleurs de cerisier, compote aux griottes, soup aux fleurs de cerisier
Savarin of cherry blossom, compote of griottes, soup of cherry blossom
桜を使ったサヴァラン グリオットチェリーのコンポート
桜のスープと共に

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

Le Menu Haeberlin

25,300

Le palourde et le caviar à la muscovite

Clam and caviar à la Muscovite
ハマグリとキャビアのモスコヴィット

La noix de ris de veau en viennoise dorée, flan de petits pois,
sauce morilles au vin jaune

*Spiced Viennese-style noix of veal sweetbread with green pea flan,
morel mushrooms and vin jaune*

リ・ド・ヴォーのヴィエノワーズ プティポワのフランとモリーユ茸のラゲー
ソース・ヴァンジョーヌ

La daurade amadai en ses écaillés, sur une purée d'asperges blanches,
point d'asperges vertes parfumées à la crevette sakuraebi

*Amadai snapper in its scales on a bed of white asparagus purée
with green asparagus tips perfumed with sakuraebi prawns*

甘鯛のポワレと二種のアスパラガス 桜海老の香り

L'entrecôte de bœuf Wagyu rôtie Orloff au foie gras

Roast rib of Wagyu beef Orloff with foie gras

黒毛和牛ロース肉とフォアグラのロティ オルロフ風

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le petit gâteau chocolat, chocolat blanc chaud, validation d'orange

Small gateau chocolat, warm white chocolate sauce, validation of oranges
清見オレンジを色々なアレンジで

小さなガトーショコラと温かいホワイトチョコレートのソース

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

