

LE MENU DE L'AUBERGE DE L'ILL

La mousse de mascarpone et de crabe, caviar
Crab and mascarpone mousse with caviar
ズワイ蟹とマスカルポーネのムース キャビア添え

Le foie gras aux raisins, mousse de topinambour, tuile au café
Foie gras with grapes, Jerusalem artichoke mousse and a coffee tuile
テリーヌフォアグラと異なった調理法の葡萄と
トピナンブールのムース カフェのチュイル添え

Le croustillant d'anguille fumée et d'escargots, émulsion au saké et au wasabi
Smoked eel and snail croustillant with a sake and wasabi emulsion
鰻の燻製とエスカルゴのクルスティヤン
山葵と日本酒のエミュルション

Le filet de chevreuil pané aux graines de sarrasin grillées,
kasknepfla au fromage blanc, champignons de France
*Buckwheat-breaded fillet of venison with cream cheese kasknepfla
and French mushrooms*
蝦夷鹿ロース肉と蕎麦の実のパネ
アルザス風パスタとフランス産茸のソテー

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le croustillant à la crème de citron, quetsches pochées légèrement épicées
Lemon cream croustillant with lightly poached and lightly spiced damsons
アルザス特産クエッチのポシェとレモンクリームのクルスティヤン
エピスの香り

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

15,000

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*