

LE MENU D'ALSACE

La soupe froide de maïs, mousse de foie gras
Chilled sweetcorn soup with foie gras mousse
玉蜀黍の冷たいスープとフォアグラのムース

La tartine d'ayu confit, coulis de courgette, compote d'oignon rouge, salade de concombre
Confit ayu tartine with courgette coulis, red onion compote and cucumber salad

鮎のタルティース ズッキーニのクーリー
アーリーレッドのコンポート 胡瓜のサラダ

Le filet d'isaki poêlé, flan aux oursins, sauce épicée aux coquillages
Pan-fried fillet of isaki with sea urchin flan and spiced shellfish sauce
天然イサキのポワレ 雲丹のフランと魚介のソース エピスの香り

ou or 又は

Le gigot d'agneau cuit doucement, aubergine et mozzarella rôtis, jus à la tomate
Slow-roast leg of lamb with roast aubergine and mozzarella and a tomato jus

ゆっくり火を入れたフランス産仔羊腿肉
米茄子とモッツァレラチーズのロースト トマト風味のジュース

Les figues et fromage à la crème, sauce Port, glace à la vanille aux figues

Cream cheese and figs, sauce Porto, vanilla with figs ice cream

クリームチーズとイチジク ポルトの香りをアクセントに

バニラとイチジクのアイスクリームを添えて

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

5,000

《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