

《 Lunch 》



H. Laeber

2015 Riesling - Cuvée Particulière *Trimbach*

2013 Clos des Lunes - Cuvée Lune d'Argent *Bordeaux*

2006 Clos de la Cure *Saint Émilion Grand Cru*

LE MENU DU PRINTEMPS

La salade de tripes et de fèves à la moutarde violette

Tripe and broad bean salad with violet mustard

トリップと空豆のサラダ仕立て 紫マスタード風味

La salade tiède d'asperges blanches à l'œuf poché, crème de morilles

- spécialité de l'Auberge de l'III -

Warm salad of white asparagus with poached egg and morel mushroom cream sauce

- an Auberge de l'III speciality -

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ

ソース・モリーユ

Le filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge, fricassée de petits pois
et légumes de printemps

*Pan-fried fillet of beef with red wine sauce, bamboo shoot barigoule,
fricassée green peas*

牛フィレ肉のロティエー ソース・ヴァンルーージュ

グリーンピースのフリカッセ、筍、菜の花を添えて

La tarte aux fraises et de fromage blanc
gelée de bergamote meringue sorbet aux fraises

Strawberries tart with bergamot jelly and meringue and strawberry sorbet

苺とクリームチーズのタルト仕立て

メレンゲの食感とベルガモットのジュレ

苺のソルベを添えて

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

《 Dinner 》



H. Laeber

2015 Riesling - Cuvée Particulière *Trimbach*

2013 Clos des Lunes - Cuvée Lune d'Argent *Bordeaux*

2006 Meursault 1er Cru - Blagny *Faiveley*

2006 Clos de la Cure *Saint Émilion Grand Cru*

LE MENU DU PRINTEMPS

La salade de fèves et de pissenlit
Broad bean and pissenlit salad
西洋タンポポと空豆のサラダ仕立て

La salade tiède d'asperges blanches à l'œuf poché, crème de morilles
- spécialité de l'Auberge de l'Ill -
Warm salad of white asparagus with poached egg and morel mushroom cream sauce
- an Auberge de l'Ill speciality -

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ ソース・モリール

Le filet de daurade poêlé, soupe de coquillage et algues
légèrement parfumées au curry doux
Roast fillet of sea bream with soup of seaweed and shellfish ravioli,
scent of ethnic

天然真鯛のロティール 旬の貝類と海藻のスープ仕立て
エスニックの香り

Le filet de bœuf poêlé, sauce au vin rouge, fricassée de petits pois
et légumes de printemps
Pan-fried fillet of beef with red wine sauce, bamboo shoot barigoule,
fricasséed green peas

牛フィレ肉のロティール ソース・ヴァンルーージュ
グリーンピースのフリカッセ、筍、菜の花を添えて

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La tarte aux fraises et de fromage blanc
gelée de bergamote meringue sorbet aux fraises
Strawberries tart with bergamot jelly and meringue and strawberry sorbet
苺とクリームチーズのタルト仕立て
メレンゲの食感とベルガモットのジュレ
苺のソルベを添えて

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子