

LE MENU D'ILLHAEUSERN

Le cabillaud poché aux betteraves et aux pommes de terre, parfum de citron vert yuzu
Poached cod with potatoes, beetroot and yuzu lime
ビーツ、ジャガイモの根菜と鱈のポシェ 柚子の香り

Le far breton au crabe des neiges et aux champignons enoki, fondant au Camembert,
salade de pomme et aux noix
Breton far with snow crab, enoki mushrooms, Camembert fondant and apple and walnut salad
ズワイ蟹とエノキ茸のファーブルトン カマンベールのフォンダン 林檎と胡桃のサラダ

Le saumon soufflé, façon Auberge de l'III— spécialité de l'Auberge de l'III —
Salmon soufflé, Auberge de l'III-style — an Auberge de l'III speciality —
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
サーモンズフレ オーベルジュドリル風

La joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de radis blanc, foie gras poêlé
Ox cheek braised in red wine with white radish purée and pan-fried foie gras
牛頬肉の赤ワイン煮 大根のピューレとマリネ
フォアグラのポワレを添えて

La tarte Tatin, sauce caramel, accents de vinaigre balsamique, glace à la vanille
Tarte Tatin with caramel sauce, balsamic vinegar accents, and vanilla ice cream
タルトタタン キャラメルのはろ苦さとバルサミコの酸味をアクセントに
バニラアイスと共に

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

10,000

《Spécialité de l'Auberge de l'III》
- Auberge de l'III 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