

LE MENU DES VOSGES

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 filet de Saint-Pierre poêlé, fricassée d'orge perlé au potiron et à l'encornet,
émulsion de boutargue au xérès

*Pan-fried fillet of John Dory with a fricassée of pearl barley, pumpkin and squid,
and bottarga emulsion with a dash of sherry*

的鯛のポワレ 大麦、カボチャ、烏賊のフリカッセ シェリーの香るカラスミのエミュルジョン

Le magret de canard rôti, sauce aux trompettes de la mort, compote de fruits, endive caramélisée
Roast magret of duck with black chanterelle sauce, fruit compote and caramelized endive

マグレカナールのロティエー トランペット茸のソース
季節フルーツのコンポートとアンディヴのカラメリゼ

Le gâteau aux marrons, meringue aux amandes, sorbet au cassis

Tender marron cake, almond flavored meringue and nuts, cassis sorbet

しっとりとした栗のケーキ アーモンド風味のメレンゲとナッツをアクセントに
カシスのソルベを添えて

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

7,500

《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ジョン

(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