

Le Menu d'Alsace

6,600

Choisissez du poisson ou de la viande dans le menu ci-dessous

Please choose fish or meat from the following menu

下記メニューより魚料理又は肉料理をお選びください

(前菜2品, 魚料理 又は 肉料理, デザート, コーヒー, 小菓子)

Le Menu des Vosges

9,900

La rillettes d'ayu confit, compote d'aubergines grillées aux aromates
gelée de laitue de mer aosa

Rillettes of ayu, compote of aubergine with aosa sea lettuce jelly

鮎のリエット 香味野菜とナスのコンポート アオサのジュレ

Le petit calamar mariné au fenouil, tuile à l'encre de seiche, style gaspacho

Squid marinated with fennel, tuile of squid ink, gazpacho-style

白イカのマリネ トマトとフヌイユのガスパチョ イカ墨のチュイル添え

Le filet de isaki poêlé, salade de légumes d'été,

sauce au Noilly et aux molokhejas

Pan-fried fillet of isaki and summer vegetable salad,

Noilly sauce with molokhejas

イサキのポワレ 夏野菜の温かいサラダ ノイリー酒とモロヘイヤのソース

Le tendron de veau braisé, galette de risotto aux champignons,
sauce blanquette

Braised veal of veal with risotto and mushroom garette,

Blanquette sauce

フランス産仔牛のブレゼ シャンピニオンリゾットのガレット

ソース・ブランケット

La soupe à l'ananas aux saveurs anis et vanille, gelée de rhum, sorbet au coco

Soupe of pineapple with anis and vanilla and coconut sorbet

パイナップルのスープ アニスとバニラの香り

ホワイトラムのジュレ ココナッツのソルベ

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

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(コースのメイン料理と差し替え可能です)

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus

Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion

オマール海老のラゲー 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

Remplacer Replace 差し替え +4,400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

Remplacer Replace 差し替え +5,500円

(Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +4,400)

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 (10%) et service (15%) compris 消費税10% サービス料15%込 Tax (10%) and service (15%) included

Le Menu d' Illhaeusern

13,200

La rillettes d' ayu confit, compote d' aubergines grillées aux aromates
gelée de laitue de mer aosa

Rillettes of ayu, compote of aubergine with aosa sea lettuce jelly
鮎のリエット 香味野菜とナスのコンポート アオサのジュレ

Le petit calamar mariné au fenouil, tuile à l' encre de seiche, style gaspacho

Squid marinated with fennel, tuile of squid ink, gazpacho-style
白イカのマリネ トマトとフヌイユのガスパチョ イカ墨のチュイル添え

Le saumon soufflé, façon Auberge de l' Ill – spécialité de l' Auberge de l' Ill –

Salmon soufflé, Auberge de l' Ill-style – an Auberge de l' Ill speciality –
《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》
サーモンスフレ オーベルジュ・ド・リル風

Le filet de bœuf rôti, croûton de foie gras,
accompagnés d' asperges vertes et d' une fricassée de girolles

*Roast fillet of beef with foie gras crouton and green asparagus
and fricasséed girolle mushrooms*
牛フィレ肉のロティ アスパラガスとジロール茸のフリカッセ
フォアグラのクルトンを添えて

La soupe à l' ananas aux saveurs anis et vanille, gelée de rhum, sorbet au coco

Soupe of pineapple with anis and vanilla and coconut sorbet
パイナップルのスープ アニスとバニラの香り
ホワイトラムのジュレ ココナッツのソルベ

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

19,800

Le thon rouge mi-cuit, gelée de tomate au basilic

Lightly cooked bluefin tuna with tomato and basil jelly
エビスの香る鮪のミ・キュイ トマトのジュレ バジルの香り

La pintade au velouté de lentilles vert du Puy

Guinea fowl with green Puy lentil velouté
ブレス産ホロホロ鳥とピュイ産レンズ豆のヴルーテ

Le filet de bar, cannelloni à l' aubergine, sauce au piment piquillo

Fillet of itoyori threadfin bream with aubergine cannelloni and piquillo pepper sauce
スズキのポワレ 茄子のカネロニ仕立て ソース・ピキオス

Le carré d' agneau rôti et son jus, accompagné de tomates farcies, amandes et girolles

Roast rack of lamb with jus sauce, stuffed tomatoes, almonds and girolles
仔羊背肉のロティとそのジュ
トマトファルシ ジロール茸とアーモンドの香り

L' avant-dessert

Pre-dessert
プレデセール

La gourmandise au café et au whisky

Coffee and whisky delight
カフェとウイスキーの香るデザート

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子