

Le Menu d'Alsace

5,000

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, プレデザート, デザート)

Le Menu des Vosges

7,500

L'ayu confit, tapenade de ses abats, purée de concombre

Confit ayu with offal tapenade, served with cucumber purée

鮎のコンフィーとうるかのタップナード 胡瓜のピューレ

La salade à la sétoise au calamar et aux moules

Sétoise salad with squid and mussels

セート風に仕上げたアオリイカとムール貝の冷製サラダ

Le filet de bar et légumes d'été en papillote aux herbes et au vinaigre balsamique
Filet of sea bass and summer vegetables en papillote with herbs and balsamic vinegar
鱸と夏野菜の包み焼き バルサミコとハーブの香り

Le suprême de caille, mousse de morilles, fleischnacka de ses cuisses, consommé, melon d'hiver togan
Supreme of quail with morel mousse, fleischnacka of quail thighs, consommé and togan winter melon

鶉の胸肉とモリーユ茸のムース 腿肉のフライシュナカ コンソメと冬瓜のラグー

La gelée d'agrumes, glace à la bière et au pain d'épice

Citrus jelly with gingerbread and beer ice cream

柑橘類のジュレ 自家製パンデピスとビールのアイスクリーム

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

Remplacer Replace 差し替え +2,500円

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles

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 +3,500円

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとと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%) non compris 別途 消費税10% サービス料15% Tax (10%) and service (15%) not included

Le Menu d' Illhaeusern

10,000

L' ayu confit, tapenade de ses abats, purée de concombre
Confit ayu with offal tapenade, served with cucumber purée
鮎のコンフィーとうるかのタップナード 胡瓜のピューレ

La salade à la sétoise au calamar et aux moules
Sétoise salad with squid and mussels
セート風に仕上げたアオリイカとムール貝の冷製サラダ

Le saumon soufflé, façon Auberge de l' Ill
Salmon soufflé, Auberge de l' Ill-style
サーモンスフレ オーベルジュドリル風

La boulette de boeuf et de foie gras au porto, oignon rôti et laitue romaine braisée
Beef and foie gras meatball with port wine, roast onion and braised romaine lettuce
牛肉とフォアグラのブーレット ポルト酒風味 玉ねぎのロティーとロメインレタスのブレゼ

La gelée d' agrumes, glace à la bière et au pain d' épice
Citrus jelly with gingerbread and beer ice cream
柑橘類のジュレ 自家製パンデピスとビールのアイスクリーム

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

15,000

La mousse de mascarpone et de crabe des neiges
Snow crab and mascarpone mousse
ズワイ蟹とマスカルポーネのムース

Le foie gras poêlé, ananas confit à la cardamome, sauce caramel-passion
Pan-fried foie gras with cardamom confit pineapple, caramel and passion fruit sauce
フランス産フォアグラポワレ パイナップルのコンフィーとソースパッション

Le filet d' isaki sauté, flan de coquillages au safran, sauce vin blanc au fenouil
Sautéed fillet of isaki with saffron shellfish flan and a white wine and fennel sauce
イサキのソテーとコキヤージュのフラン サフランの香り ソース・フヌイユ

Le filet d' agneau en habit vert accompagné de pommes de terre aux olives noires et au thym,
façon vallée de Munster
*Fillet of lamb in a green coat, served with potatoes cooked with black olives and thyme,
Munster Valley-style*
仔羊のロティ<アビヴェール>とそのジュー マンステールに伝わる付け合わせと共に

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La barquette sur l' Ill: mousse glacée et croquant
Little boat on the River Ill: a croquant basket of chilled mousse
リル川に浮かぶムースグラッセのバルケット

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子