

Le Menu d'Illhaeusern

L'aubergine en tapenade, céviche de bar, crème légèrement fumée
茄子のタップナードと鱈のセビーチェ
軽く燻製を掛けたクリーム

La calamars farcis aux légumes d'été, velouté froid d'edamame
あか烏賊と夏野菜のファルシ
枝豆の冷たいヴルーテ

Le filet de daurade itoyori sauté aux épices, purée de potiron,
croquettes de riz aux moules du Mont-Saint-Michel
et au jambon cru, sauce aux coquillages et au combava
スパイス香るイトヨリ鯛のソテー カボチャのピューレ
モンサンミシエルムール貝と生ハムのライスコロッケ
コブミカンで仕上げたソース・コキヤージュ

La bouchée à la reine au poulet Nagoya-Kochin,
aux coquilles Saint-Jacques et au basilic
名古屋コーチンと帆立貝のブッシュアラレンヌ バシル風味

Le blanc-manger au thé noir et compote de raisins Kyoho,
sorbet à la citronnelle
紅茶のブランマンジェと巨峰のコンポート レモングラスのソルベ

Les œufs à la neige au jasmin, sorbet aux herbes, sauce au melon rouge
ジャスミンのウフ ア・ラ・ネージュ
ハーブのソルベと赤肉メロンソース

Les mignardises
小菓子

12,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)
テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

La brioche tiède et foie gras de canard en gelée de Gewurztraminer

鴨のフォアグラテリーヌとブリオッシュ

ゲヴェルツトラミネールのジュレ

Les crevettes kuruma-ebi au beurre,

sabayon au vinaigre balsamique, fleurs de courgette farcies aux amandes

海老バターで仕上げた車海老 バルサミコのサバイヨン

花ズッキーニとアーモンドのファルシ

Le filet de bar poêlé, ravioli au calamar, à la tomate et au céleri-rave

sauce au riesling et au persil, salade de calamar

伊勢湾産鱸のポワレ 烏賊とトマト、根セロリのラヴィオリ

パセリの香るソース・リースリング 剣先烏賊のサラダ添え

Le filet de veau breton à la viennoise, quenelles de poireau,

girolles sautées, jus parfumé au café de glands de chêne torréfiés

ブルターニュ産仔牛フィレ肉のヴィエノワーズ

ポワローのクネルとジロールのソテー ドングリカフェの香り

Le blanc-manger au thé noir et compote de raisins Kyoho,

sorbet à la citronnelle

紅茶のブランマンジェと巨峰のコンポート レモングラスのソルベ

Les framboises aux herbes fraîches et crème légère au citron vert

フランボワーズとフレッシュハーブ ライムの軽いクリーム

Les mignardises

小菓子

17,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

Le Menu Haeberlin

L'ayu confit, capellini froids au caviar, gelée de tomate, crème au basilic
郡上鮎のコンフィーと冷たいカッペリーニ キャビア添え
トマトのジュレとバジルクリーム

La tartine de homard, sauce au poivron, pickles d'oignon rouge
オマール海老のタルティース
パプリカのムース レッドオニオンのピクルス添え

La mousse de crabe de Hokkaido, filet de rascasse,
“takoyaki” au poulpe et aux moules, sauce bouillabaisse
北海道産毛蟹のムースとカサゴ 蛸とムール貝の TAKOYAKI 風
ソース・ブイヤベース

L'entrecôte de bœuf Akaushi du Mont Aso,
croustillant de haricots verts, sauce bordelaise et beurre blanc à l'Amontillado
阿蘇山赤牛ロース肉のポワレ インゲン豆のクルスティヤン
ソース・ボルドレーズとアモンティリヤードのブルブラン

Le blanc-manger au thé noir et compote de raisins Kyoho,
sorbet à la citronnelle
紅茶のブランマンジェと巨峰のコンポート レモングラスのソルベ

Les framboises aux herbes fraîches et crème légère au citron vert
フランボワーズとフレッシュハーブ ライムの軽いクリーム

Les mignardises
小菓子

22,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)
テーブルごとと同じメニューをお選びください

Tax 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%