

Le Menu d'Illhaeusern

Le chinchard aji mariné,
mousse de pommes de terre, gelée de pommes et de céleri
鰯のマリネ インカのめざめのムース りんごとセロリのジュレ

Les crevettes aka-ebi croustillantes, betterave en différentes textures
赤海老のクルスティヤン
ビーツをいろいろな調理法で、

Le filet de daurade kinmedai poêlé,
radis daikon braisé, velouté de kinmedai, chips de bardane
金目鯛のポワレとそのヴルーテ
大根のブレゼと牛蒡チップス

La caille de Yamabuki farcie hommage à Aichi,
purée de carottes et de kaki, chips de riz
山吹鶉のファルシ オマージュあいち
碧南美人と柿のピューレ お米チップス添え

Le crémet d'Anjou, compote de pommes
クレームダンジュとリンゴのコンポート

Le gâteau de mousse au caramel salé aux noix, glace au vinaigre de framboise
塩キャラメルのムースとクルミのガトー仕立て
フランボワーズビネガーのアイスクリーム

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 salade de chair de crabe, broccolini, tapenade à l'ail noir
蟹のサラダ仕立て スティックセニョールと黒ニンニクのタップナード

Le katsu-sando aux ris de veau et au poulet Nagoya-Kochin,
purée de poires à la vanille et purée de châtaignes
リ・ド・ヴォと名古屋コーチン胸肉のカツサンド
洋ナシとヴァニラのピューレと栗のピューレ

Le filet d'omble chevalier, jus corsé, betterave et oignons en différentes textures
大王イワナのソテー 赤ワインソース
ビーツとオニオンのいろいろな調理法で、

Les noisettes de chevreuil d'Akkeshi,
galette et purée de courgebutternut,
farce aux pruneaux et au chevreuil, champignons sautés
厚岸産鹿肉 バターナッツのガレットとそのピューレ
プルーンと鹿肉のファルシと茸のソテー

Le crêmet d'Anjou, compote de pommes
クレームダンジュとリンゴのコンポート

La figue confites dans son jus, crème brûlée vanille et glace au lait d'amandes
石川農園さんの無花果のコンフィとそのジュ
ヴァニラのクレームブリュレとアーモンドのグラス

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

Le homard breton, taboulé de chou-fleur et son crémeux
オマールブルーとカリフラワーのタブレとそのクリーム

Le foie gras de canard poêlé dans un bouillon Sylvestre et shitakés
鴨のフォアグラボワレ 森の茸のブイヨン

Les Saint-Jacques poêlées,
pâtes fraîches à la pistache et pousses d'épinards sautées, parfum de truffe
— spécialité de l'Auberge de l'III —
＜オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ＞
帆立貝のボワレ ピスタチオの自家製パスタとホウレン草のソテー
トリュフの香り

Le suprême rôti de canard d'Aichi, sauce verjus,
feuille de vigne farcie de cuisse de canard, purée de topinambours
神経締めあいち鴨のロティ ソース・ヴェルジュ
ブドウの葉と鴨の腿肉のファルシ トピナンプールのピューレ

Le crémet d'Anjou, compote de pommes
クレームダンジュとリンゴのコンポート

La figue confites dans son jus, crème brûlée vanille et glace au lait d'amandes
石川農園さんの無花果のコンフィとそのジュ
ヴァニラのクレームブリュレとアーモンドのグラス

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%