

Le Menu d'Illhaeusern

La salade de fraises et saumon fumé, glace au fromage de chèvre
シェーブルチーズのアイスクリーム
苺とスモークサーモンのサラダ

La ballotine de truite et d'omble en feuille de Nori, asperge parfumée au saké et
vinaigrette aux oeufs de truite
赤富士トラウトサーモンと信州大玉岩魚のバロティース
グリーンアスパラガスと鱒の卵のマリネ

Le rouleau de rouget et d'oseille en croûte au curry vert
sauce vermouth aux petits pois et gnocchis
イトヨリ鯛とオゼイユのルーロー グリーンカレーのクルート
ソース・ヴェルモット プチポワとニョッキ添え

L'assiette style choucroute "Tout est Bon dans le Porc"
群馬加藤ボークフィレ肉といろいろな部位を使った一皿
くスタイルシュウクルート>

Le sorbet gingembre et yaourt, kiwi mariné
ショウガとヨーグルトのソルベ キウイのマリネ

Le gâteau de Montélimar, Hommage à la Provence
ガトーモンテリマール プロヴァンスへのオマージュ....

Les mignardises
小菓子

12,000 消費税・サービス料 13%別

14,916 消費税・サービス料 13%込

(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

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Le chaud froid de poulet Nanatani, artichauts et foie gras
七谷地鶏、アーティチョークとフォアグラのショウ-フロワ

Le blinis de pommes de terre et escargots
calamars lucioles sautés à la sauce tomate aux sansai
ジャガイモのブリニとエスカルゴ
蛍烏賊のソテーとそのトマトソース 山菜添え

La sole à la laitue romaine, bisque de crevettes Sakura
raviolis aux crevettes Sakura et aux feuilles de périlla
ローメインレタスで覆った舌平目のヴァプール
桜エビと大葉のギョウザ 桜エビのビスク

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

La ballottine de longe et ris de veau,
petits pois, girolles, pommes Maxim et jus truffé
ブルターニュ産仔牛ロースとり・ド・ヴォのバロティーズ風
ジロール茸とプチポワ ポムマキシム添え ソース・ペリグー

Le sorbet gingembre et yaourt, kiwi mariné
ショウガとヨーグルトのソルベ キウイのマリネ

L'île flottante à la rhubarbe parfumée au basilic
sól farm さんのルバーブのイルフロタント バジルの香り

Les mignardises

小菓子

17,000 消費税・サービス料 13%別

21,131 消費税・サービス料 13%込

(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

Le Menu Haeberlin

La daurade marinée, caviar osciètre, couleurs printanières
真鯛のマリネ キャビアオシェトラ 春の彩り

Le ris de veau meunière et laque au cognac aux fèves de tonka
flan aux morilles, petits pois et pousses de bamboo
リ・ド・ヴォのムニエル コニャックのラケ トンカ豆の香り
モリーユ茸のフラン 旬のプチポワと筍

La mousseline de homard blue, sauce civet aux truffe
ragoût de lentilles du Puy et pied de porc à l'écume de thym
オマールブルーのムスリーヌ ソース・シヴェ トリュフの香り
ピュイ産レンズ豆と豚足のラゲー タイムの香り

L'entrecôte de bœuf Wagyu poêlée, marikknepfle au persil plat
champignons mélangés sautés, sauce Bordelaise
和牛ロース肉のポワレ イタリアンパセリのマリクネップル
いろいろな茸のソテー ソース・ボルドレーズ

Le sorbet gingembre et yaourt, kiwi mariné
ショウガとヨーグルトのソルベ キウイのマリネ

L'île flottante à la rhubarbe parfumée au basilic
sól farm さんのルバーブのイルフロットアント バジルの香り

Les mignardises

小菓子

22,000 消費税・サービス料 13%別

27,346 消費税・サービス料 13%込

※ご予約にてご用意をさせていただきます

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Le Menu

シェフおまかせコース

La daurade marinée, caviar osciètre, couleurs printanières
真鯛のマリネ キャビアオシェトラ 春の彩り

Le ris de veau meunière et laque au cognac aux fèves de tonka
flan aux morilles, petits pois et pousses de bamboo
リ・ド・ヴォのムニエル コニャックのラケ トンカ豆の香り
モリーユ茸のフラン 旬のプチポワと筍

La mousseline de homard blue, sauce civet aux truffe
ragoût de lentilles du Puy et pied de porc à l'écume de thym
オマールブルーのムスリースソース・シヴェ トリュフの香り
ピュイ産レンズ豆と豚足のラグー タイムの香り

Le feuilleté de pigeon au foie gras et aux truffe l'Auberge de l'Il
仔鳩、フォアグラ、トリュフのパイ包み オーベルジュ・ド・リル風

Le sorbet gingembre et yaourt, kiwi mariné
ショウガとヨーグルトのソルベ キウイのマリネ

La crêpe fourrée aux griottes flambée au Kirsch, glace à la vanille
フランス産グリオットの温かいクレープ包み
ヴァニラのアイスクリーム添え

Les mignardises

小菓子

※ご予約にてご用意をさせていただきます

27,000 消費税・サービス料 13%別

33,561 消費税・サービス料 13%込

テーブルごとに同じメニューをお選びください