

Le Menu d'Alsace

6,200 (総額 7,843)

Le crabe des neiges et sa mousseline de bisque, purée de chou-fleur

Snow crab with bisque mousseline, cauliflower purée

ズワイ蟹と濃厚なビスクのムースリーヌ
カリフラワーのピューレ

Le tartare de chinchard aji, de palourdes hamaguri et de piment shishito,
coulis d'oignons nouveaux, gelée de vinaigre balsamique blanc et de légumes

*Aji horse mackerel, hamaguri clam and shishito pepper tartare with new onion coulis
and white balsamic vinegar and vegetable jelly*

鰯 蛤 獅子唐のタルタル 新玉ねぎのクーリ
ホワイトバルサミコと野菜のジュレ

Le filet de bar poêlé, fondant aux pommes de terre,
salade de brocolis et d'agrumes, sauce aux agrumes

*Pan-fried fillet of sea bass with potato fondant,
broccoli and citrus salad and citrus sauce*

天然スズキのポワレ ソース・アグリューム
ジャガイモのフォンダン ブロッコリーと柑橘のサラダ

La pina colada a base d'ananas mur, accents de pain d'épices, sorbet à la coco

Pina colada made with ripe pineapple, pain d'épices accents, coconut sorbet

完熟パインのピニャコラーダ パンデビスのアクセント
ココナッツのソルベ添え

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

Le crabe des neiges et sa mousseline de bisque, purée de chou-fleur

Snow crab with bisque mousseline, cauliflower purée

ズワイ蟹と濃厚なビスクのムースリーヌ
カリフラワーのピューレ

Le tartare de chinchard aji, de palourdes hamaguri et de piment shishito,
coulis d'oignons nouveaux, gelée de vinaigre balsamique blanc et de légumes

*Aji horse mackerel, hamaguri clam and shishito pepper tartare with new onion coulis
and white balsamic vinegar and vegetable jelly*

鰯 蛤 獅子唐のタルタル 新玉ねぎのクーリ
ホワイトバルサミコと野菜のジュレ

Le filet de bar poêlé, fondant aux pommes de terre,
salade de brocolis et d'agrumes, sauce aux agrumes

*Pan-fried fillet of sea bass with potato fondant,
broccoli and citrus salad and citrus sauce*

天然スズキのポワレ ソース・アグリューム
ジャガイモのフォンダン ブロッコリーと柑橘のサラダ

Le poulet shamo rôti, mousse de champignons,
lentilles et petits pois à la française, sauce suprême au vin jaune

*Roast shamo chicken with mushroom mousse, lentils and green peas à la Française,
and suprême sauce with a dash of vin jaune*

茸のムースを纏った川俣シャモのロティ
レンズ豆とプティポワのフランセーズ
ヴァンジョーヌ風味のソース・シュブレードム

La pina colada a base d'ananas mur, accents de pain d'épices, sorbet à la coco

Pina colada made with ripe pineapple, pain d'épices accents, coconut sorbet

完熟パインのピニャコラーダ パンデビスのアクセント
ココナッツのソルベ添え

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Spécialité de l'Auberge de l'III

Auberge de l'III speciality

オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ(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ツション

Remplacer Replace 差し替え +3,500円 (総額4,428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 +4,400円 (総額5,566円)

Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +3,500円 (総額4,428円)

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

上記総額には、サービス料15%と消費税10%が含まれております

The above total amount includes 15% service charge and 10% consumption tax

Le Menu d' Illhaeusern

11,500 (総額 14,548)

Le crabe des neiges et sa mousseline de bisque, purée de chou-fleur
Snow crab with bisque mousseline, cauliflower purée
ズワイ蟹と濃厚なビスクのムースリーヌ
カリフラワーのピューレ

Le tartare de chinchard aji, de palourdes hamaguri et de piment shishito,
coulis d' oignons nouveaux, gelée de vinaigre balsamique blanc et de légumes
*Aji horse mackerel, hamaguri clam and shishito pepper tartare with new onion coulis
and white balsamic vinegar and vegetable jelly*
鰯 蛤 獅子唐のタルタル 新玉ねぎのクーリ
ホワイトバルサミコと野菜のジュレ

La viennoise de saumon sakura-masu et de crevettes sakura-ebi cuites doucement,
légumes sauvages et pousse de bambou, consommé de crustacés
*Viennoise of lightly cooked sakura-masu salmon and sakura-ebi prawns with
wild vegetables, bamboo shoot and crustacean consommé*
優しく火を入れた桜鱈と桜海老のヴィエノワーズ 山菜と筍のプッシュェ
コンソメ・クリュスタッセ

L' assiette style choucroute "Tout est Bon dans le Porc"
"Every Part of a Pig is Good to Eat" platter, sauerkraut-style
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》
いろいろな部位を使った松坂豚の一皿<スタイルシュークルート>

La pina colada a base d' ananas mur, accents de pain d' épices, sorbet à la coco
Pina colada made with ripe pineapple, pain d' épices accents, coconut sorbet
完熟パインのピニャコラーダ パンデピスのアクセント
ココナッツのソルベ添え

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

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

17,500 (総額 22,138)

Le pâté en croûte aux quatre viandes,
comme l' aimait Paul Haeberlin, pickles de légumes de saison
*Four-meat pie, the way Paul Haeberlin liked it,
with pickled seasonal vegetables*
津軽鴨、丹波黒どり、緑茶豚の自家製ハムと兎のパテ・アンクルート
季節野菜のピクルス添え

La raviole au charbon végétal, bouillon d' algues et coquillages
*Seasonal vegetable and bamboo charcoal raviole
with shellfish and seaweed bouillon*
季節野菜と竹炭のラヴィオリ コキヤージュと海藻のブイヨン

Le matsukasa-yaki de daurade kinmedai en croûte de boutargue,
ragoût de calmars luciole, sauce vin blanc au hishio de Goto
*Matsukasa-yaki of kinmedai snapper with a bottarga crust,
firefly squid ragout, and white wine sauce with Goto hishio*
金目鯛の松笠焼き カラスミのクルート
蜆烏賊のラグー 五島の醤の香るソース・ヴァンプラン

Le carré d' agneau de Sisteron rôti,
purée de carottes, croquette de patate douce aux épices
*Roast rack of Sisteron lamb with carrot purée and a
spiced sweet potato croquette*
シストロン産仔羊のロティ 人参のピューレ
さつま芋とエビスのクロケット

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le chocolat Macaé du Brésil de Valrhona en textures, style Auberge de l' Ill
Valrhona Macaé Brazilian chocolate textures, Auberge de l' Ill-style
ブラジル産ショコラのテクスチャー
オーベルジュ・ド・リル風

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