

Le Menu d'Alsace

7,700

Le tartare d' aji, palourdes hamaguri et piment shishito, pain perdu aux oursins
Aji, hamaguri clam and shishito pepper tartare with sea urchin French toast
鱈 蛤 獅子唐のタルタルと雲丹のパンペルデュ

La terrine de calamars blancs sautés et de légumes de saison,
calamars luciole, tapenade au chorizo, coulis de tomates
*Sauteed white squid and seasonal vegetable terrine with
firefly squid, chorizo tapenade and tomato coulis*
白烏賊のソテーと季節野菜のテリーヌ
蛍烏賊とチョリソーのタブナードとトマトのクーリ

Le filet d' isaki poêlé, petits pois, enoki,
condiment de crevettes sakura-ebi, ragout de pousse de bambou, sauce au xérès,
*Pan-fried fillet of isaki with green peas, enoki, sakura-ebi prawn condiment,
bamboo shoot ragout and sherry sauce*
伊佐木のポワレ グリーンピース えのき茸 桜海老のコンディマン
筍のラグー シェリー酒風味のソース

La crème Chiboust aux fraises printanières, glace au lait aux fleurs de cerisier
Chiboust cream with spring strawberries and cherry blossom milk ice cream
春苺のクレームシブースト 桜ミルクのアイスクリーム添え

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu des Vosges

11,000

Le tartare d' aji, palourdes hamaguri et piment shishito, pain perdu aux oursins
Aji, hamaguri clam and shishito pepper tartare with sea urchin French toast
鱈 蛤 獅子唐のタルタルと雲丹のパンペルデュ

La terrine de calamars blancs sautés et de légumes de saison,
calamars luciole, tapenade au chorizo, coulis de tomates
*Sauteed white squid and seasonal vegetable terrine with
firefly squid, chorizo tapenade and tomato coulis*
白烏賊のソテーと季節野菜のテリーヌ
蛍烏賊とチョリソーのタブナードとトマトのクーリ

Le filet d' isaki poêlé, petits pois, enoki,
condiment de crevettes sakura-ebi, ragout de pousse de bambou, sauce au xérès,
*Pan-fried fillet of isaki with green peas, enoki, sakura-ebi prawn condiment,
bamboo shoot ragout and sherry sauce*
伊佐木のポワレ グリーンピース えのき茸 桜海老のコンディマン
筍のラグー シェリー酒風味のソース

La pintade laquée aux épices,
tartelette de ses cuisses, asperges vertes, sauce Albufera
*Spice-lacquered guinea fowl with a tart of its thighs,
green asparagus and Albufera sauce*
岩手県産ホロホロ鳥とエビスのラック
腿肉のタルトレットとグリーンアスパラガス ソース・アルビュフェラ

La crème Chiboust aux fraises printanières, glace au lait aux fleurs de cerisier
Chiboust cream with spring strawberries and cherry blossom milk ice cream
春苺のクレームシブースト 桜ミルクのアイスクリーム添え

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ション

Remplacer Replace 差し替え +4,400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 +5,500円

(Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +4,400)

Le Menu d' Illhaeusern

14,300

Le tartare d' aji, palourdes hamaguri et piment shishito, pain perdu aux oursins
Aji, hamaguri clam and shishito pepper tartare with sea urchin French toast
鱒 蛤 獅子唐のタルタルと雲丹のパンペルデュ

La terrine de calamars blancs sautés et de légumes de saison,
calamars luciole, tapenade au chorizo, coulis de tomates
*Sauteed white squid and seasonal vegetable terrine with
firefly squid, chorizo tapenade and tomato coulis*
白烏賊のソテーと季節野菜のテリーヌ
蛍烏賊とチョリソーのタップナードとトマトのクーリ

Le saumon soufflé, façon Auberge de l' Ill – spécialité de l' Auberge de l' Ill –
Salmon soufflé, Auberge de l' Ill-style – an Auberge de l' Ill speciality
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》
サーモンズフレ オーベルジュドリル風

La crépinette de veau et de ris de veau,
haricots de printemps, crème de Fourme d' Ambert, sauce madère
*Veal and veal sweetbread crépinette with spring beans,
Fourme d' Ambert cream and Madeira sauce*
仔牛とリ・ド・ヴオーのクレピネット 春豆のエチュベ
クレーム・ド・フロムダンペールとソース・マディラ

La crème Chiboust aux fraises printanières, glace au lait aux fleurs de cerisier
Chiboust cream with spring strawberries and cherry blossom milk ice cream
春苺のクレームシブースト 桜ミルクのアイスクリーム添え

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

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

22,000

La compression de foie gras aux kumquats, tuile de pain d' épice et brioche aux noisettes
Pressed foie gras and kumquats with a gingerbread tuile and hazelnut brioche
フランス産鴨のフォアグラと金柑のコンプレッション
パンデピスのチュイルとヘーゼルナッツのブリオッシュ添え

Les ravioli aux crevettes kuruma-ebi,
corsé de crevettes au miso hatcho, purée et émulsion de fenouil
*Kuruma-ebi prawn ravioli with prawn and hatcho miso corsé
and fennel purée and emulsion*
車海老のラビオリ 海老と八丁味噌のコルス
フヌイユのピューレとそのエミュルション

Le scombresawara rôti, sauce sétoise,
purée de fleurs de colza, olives panées, calamars luciole sautés, couscous
*Roast sawara mackerel with Sétoise sauce, rapeseed flower purée,
breaded olives, sautéed firefly squid and couscous*
鱈のロースト ソース・セトワーズと菜花のピューレ
オリーブのパネとホタルイカのソテー クスクス添え

Le filet d' agneau de Sisteron rôti,
cromesquis de haricots cocos au safran, merguez
*Roast fillet of Sisteron lamb, coco bean cromesquis with saffron,
and merguez sausage*
シストロン産仔羊のロティ タルベ産白いんげん豆のクロケット
メルゲーズ添え

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le sorbet à l' orange setoka et aux fleurs d' oranger, inspiration tropézienne
Setoka orange sorbet with orange blossom, St Tropez-style
せとかとオレンジフラワーのソルベ
トロペジエンヌのイメージ

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