Le Menu d' Alsace

（平日ランチ限定）

7,000（総額 8,855）

La sériole buri sauvage, kaki, croustillant de topinambours,
comté, velouté de topinambours et de pommes de terre au vin jaune
Wild buri amberjack with persimmon, Comté, Jerusalem artichoke croustillant,
and Jerusalem artichoke and potato velouté with a dash of vin jaune
天然鰤　柿　コンテチーズ　菊芋のクリスティアン
ヴァン・ジョーヌ香る菊芋とじゃが芋のヴルーテ

Le beignet de laitance de cabillaud, consommé de champignons,
ravioli au cabillaud et aux champignons de saison façon grenobloise
Cod soft roe fritter with mushroom consommé, and Grenoble-style
cod and seasonal mushroom ravioli
白子のベニエ　鱈と旬の茸のラビオリ　グルノーブル風
茸のコンソメ仕立て

La lotte sauvage meunière, sauce aux agrumes,
viennoise de orange sanguine aux herbes, ragoût de chou chinois à la pancetta
Wild monkfish meunière with blood orange and herb Viennoise,
Chinese leaf and pancetta ragout, and citrus sauce
天然鮟鱇のムニエル　ブラッドオレンジとハーブのヴィエノワーズ
パンチェッタと白菜のラグー　ソース・アグリューム

Le baba léger au chocolat, crème chantilly au chocolat et sorbet à la fraise Amaou
Baba au chocolat with light chocolate cream and Amaou strawberry sorbet
苺とショコラクリームの軽いババ
苺のソルベ

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

Le Menu des Vosges

10,000（総額 12,650）

La sériole buri sauvage, kaki, croustillant de topinambours,
comté, velouté de topinambours et de pommes de terre au vin jaune
Wild buri amberjack with persimmon, Comté, Jerusalem artichoke croustillant,
and Jerusalem artichoke and potato velouté with a dash of vin jaune
天然鰤　柿　コンテチーズ　菊芋のクリスティアン
ヴァン・ジョーヌ香る菊芋とじゃが芋のヴルーテ

Le beignet de laitance de cabillaud, consommé de champignons,
ravioli au cabillaud et aux champignons de saison façon grenobloise
Cod soft roe fritter with mushroom consommé, and Grenoble-style
cod and seasonal mushroom ravioli
白子のベニエ　鱈と旬の茸のラビオリ　グルノーブル風
茸のコンソメ仕立て

La lotte sauvage meunière, sauce aux agrumes,
viennoise de orange sanguine aux herbes, ragoût de chou chinois à la pancetta
Wild monkfish meunière with blood orange and herb Viennoise,
Chinese leaf and pancetta ragout, and citrus sauce
天然鮟鱇のムニエル　ブラッドオレンジとハーブのヴィエノワーズ
パンチェッタと白菜のラグー　ソース・アグリューム

Le chapon de Kagoshima rôti enrobé de mousseline de crevettes aka-ebi,
sa cuisse en coq au vin, spätzle, sauce suprême aux crustacés
Roast Kagoshima capon in an aka-ebi prawn mousseline coat with
coq au vin of capon thigh, spätzle and crustacean supreme sauce
鹿児島シャポンと赤海老のムースを纏ったロティ
腿肉のコック・オ・ヴァンとスペッツレ
甲殻類のソース・シュプレーム

Le baba léger au chocolat, crème chantilly au chocolat et sorbet à la fraise Amaou
Baba au chocolat with light chocolate cream and Amaou strawberry sorbet
苺とショコラクリームの軽いババ
苺のソルベ

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

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 de l'Auberge de l'Ill

17,500（総額 22,138）

La salade de crabe kasumi de Hyogo et de navets,
gelée légère de crustacés, espuma de navet au parfum de yuzu
Hyogo kasumi crab and turnip salad, light crustacean jelly
and turnip espuma with a hint of of yuzu lime
兵庫県産香住蟹と蕪のサラダ仕立て　軽いクリュスタッセのジュレ
蕪のエスプーマ 柚子の香り

Les Saint-Jacques de Hokkaido meunière,
risotto à l'anguille de mer grillée, raisins Shine Muscat à la grecque, sauce muscat
Hokkaido scallops meunière with grilled conger eel risotto,
Shine Muscat grapes à la Grecque and muscat sauce
北海道産ホタテ貝のムニエルと穴子の焼きリゾット
シャインマスカットのグレック　ソース・ミュスカ

Le mutsu noir sauvage poêlé, épinards sautés,
racines braisées, jaune d'œuf confit, sauce amontillado
Pan-fried black mutsu with sautéed spinach, braised root vegetables,
confit egg yolk and Amontillado sauce
天然黒ムツのポワレ　ほうれん草のソテーと根菜のブレゼ
卵黄のコンフィ　ソース・アモンティリャード

Le rôti de chevreuil, galette de cèpes et ragoût de champignons,
purée de potiron, sauce Grand-Veneur et consommé de chevreuil de citron
Roast venison with a cep galette, mushroom ragout, pumpkin purée,
Grand-Veneur sauce and venison consommé
蝦夷鹿のロティ　セップ茸のガレットと茸のラグー　南瓜のピューレ
ソース・グランヴヌールと蝦夷鹿のコンソメ

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

L'éclair façon Mont-Blanc, mariage de chocolat de Madagascar et de châtaignes
Mont-Blanc-style éclair, a marriage of Madagascar chocolate and chestnuts
モンブランのエクレア仕立て
マダガスカル産ショコラと栗のマリアージュ

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

Spécialité de l'Auberge de l'Ill
Auberge de l'Ill speciality
オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ（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ッション
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'Ill　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