

## 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・リルのスペシャリテ》  
サーモンスフレ 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

Le ceviche de daurade et de palourdes hokkigai,  
gelée de concombre, citronnelle  
*Sea bream and hokkigai clam ceviche  
with cucumber jelly and lemon grass*  
真鯛と北寄貝のセビーチェ風  
胡瓜のジュレ レモングラスの香り

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l' aimait mon père Paul Haeberlin  
pickles de légumes de saison  
*Paul Haeberlin's four-meat pie with pickled seasonal vegetables*  
あいち鴨、鶏胸肉、フォアグラテリーヌのパテ・アンクルート  
季節野菜のピクルス添え

Le filet de sole et Saint-Jacques en ballotine, tarte fine aux champignons  
*Ballotine of fillet of sole and scallops with a delicate mushroom tart*  
黒舌とホタテ貝のパロティーヌ風  
シャンピニオンのタルト添え

Le suprême de pigeon rôti sur coffre,  
gnocchis au céleri-rave truffés, sauce aux truffes  
*Squab roast on the bone, with celeriac  
and truffle gnocchi and truffle sauce*  
フランス産仔鳩のロースト  
根セロリとトリュフのニョッキ添え ソース・トリュフ

L' avant-dessert  
*Pre-dessert*  
プレデセール

Le baba à la rhubarbe et gin, crème infuse à la verveine  
*Rhubarb and gin baba with verbena-infused cream*  
ルバーブのババとヴェルヴェンヌの香るクリーム

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