

## *Le Menu Haebelin*

*Snow crab with green apple meringue, caviar and crustacean sauce*

La chair de tourteau à la pomme verte et au caviar, jus de crustacés  
タラバ蟹とリンゴのムラング仕立て キャビア添え  
ソース・クリュスタッセ

*Pan-fried foie gras with truffled duck consommé and summer vegetables*

Le foie gras poêlé, consommé de canard à la truffe, quelques légumes d'été  
フォアグラのポワレ トリュフの香る鴨のコンソメ  
夏野菜添え

*Roast flounder with fried langoustine and spiced sauce*

Le trubot rôtie légumes sautés et fritto de langoustine, sauce épicée  
北海道産 平目のロティ  
ラングスティーヌのフリット添え ソース・エピス

*Braised veal shank with roast veal, truffled macaroni gratin and truffle sauce*

— *an Auberge de l'Ill speciality* —

Le jarret de veau braisé et veau rôti gratin de macaroni farci au foie gras et aux truffe

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
仔牛スネ肉のブレゼとフランス産仔牛ロースのロティ  
トリュフのマカロニグラタン ソース・トリュフ

*L'avant-dessert* プレデセール *Le pré-dessert*

*Little boat on the River Ill: chocolate and brandy version*

— *an Auberge de l'Ill speciality* —

La barquette sur l'Ill chocolat et cognac

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
リル川に浮かぶグラスのバルケット  
シヨコラとコニャックヴァージョン

*Mignardises* 小菓子 *Les mignardises*

*Coffee* カフェ *Le café*