

Entrées

La terrine de foie gras d'oie — spécialité de l'Auberge de l'Ill	1/2	6,500 4,200
<i>Terrine of goose foie gras — an Auberge de l'Ill speciality</i> 《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》 鶯鳥のフォアグラのテリーヌ オーベルジュドリル風		
Le foie gras poêlé, ananas confit à la cardamome, sauce caramel-passion <i>Pan-fried foie gras with cardamom confit pineapple, caramel and passion fruit sauce</i>	1/2	6,000 3,600
フランス産フォアグラポワレ パイナップルのコンフィーとソースパッション		
La salade de homard “Thermidor”, petit croque-monsieur <i>Salad of lobster “Thermidor” with a little croque-monsieur</i>	1/2	7,500 4,500
オマール海老のサラダ仕立て ‘テルミドール’ プチクロックムッシュ添え		
La salade à la sétoise au calamar et aux moules <i>Sétoise salad with squid and mussels</i>	1/2	3,500 2,100
セート風に仕上げたアオリイカとムール貝の冷製サラダ		
L'assiette végétale du moment <i>The vegetal plate of the moment</i>		2,500
季節野菜のサラダ		

Poissons

La mousseline de grenouilles “Paul Haeberlin” — spécialité de l'Auberge de l'Ill	1/2	6,000 3,600
<i>Paul Haeberlin's mousseline of frog's legs</i> — an Auberge de l'Ill speciality 《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》 グルヌイユのムースリーヌ ‘ポールエーベルラン’		
La daurade poêlée, mitonnée de poireaux, navets et palourdes hamaguri <i>Pan-fried sea bream with slow-cooked leeks, turnips and hamaguri clams</i>	1/2	6,000 3,600
真鯛のポワレ ハマグリ、洋葱、蕪のミトネ 魚介のア・ラ・クレーム		
Le filet de bar et légumes d'été en papillote aux herbes et au vinaigre balsamique <i>Fillet of sea bass and summer vegetables en papillote with herbs and balsamic vinegar</i>	1/2	5,000 3,000
鱸と夏野菜の包み焼き バルサミコとハーブの香り		
Le saumon soufflé, façon Auberge de l'Ill <i>Salmon soufflé, Auberge de l'Ill-style</i>	1/2	5,500 3,300
サーモンスフレ オーベルジュドリル風		

Viandes

La côtelette de pigeon “Romanoff” au chou et aux truffes - spécialité de l’Auberge de l’Ill <i>Partridge cutlet “Romanov” with cabbage and truffles - an Auberge de l’Ill speciality</i> 《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》 コートレットピジョン スタイル ‘ロマノフ’	1/2	9,000 5,000
Le feuilleté de bœuf au foie gras truffé - spécialité de l’Auberge de l’Ill <i>Beef and truffled foie gras feuilleté - an Auberge de l’Ill speciality</i> 《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》 特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み	1/2	9,000 5,000
Le suprême de caille, mousse de morilles, fleischnacka de ses cuisses, consommé, melon d’hiver togan <i>Supreme of quail with morel mousse, fleischnacka of quail thighs, consommé and togan winter melon</i> 鶉の胸肉とモリユ茸のムース 腿肉のフライシュナカ コンソメと冬瓜のラグー	1/2	6,500 4,200
Le filet d’agneau en habit vert accompagné de pommes de terre aux olives noires et au thym, façon vallée de Munster <i>Fillet of lamb in a green coat, served with potatoes cooked with black olives and thyme, Munster Valley-style</i> 仔羊のロティ<アビヴェール>とそのジュー マンステールに伝わる付け合わせと共に	1/2	7,000 4,200

Desserts

La pêche “Haeberlin” — spécialité de l’Auberge de l’Ill <i>Peach “Haeberlin” — an Auberge de l’Ill speciality</i> 《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》 ペーシュエーベルラン		2,500
La barquette sur l’Ill: mousse glacée et croquant <i>Little boat on the River Ill: a croquant basket of chilled mousse</i> リル川に浮かぶムースグラッセのバルケット		2,000
La gelée d’agrumes, glace à la bière et au pain d’épice <i>Citrus jelly with gingerbread and beer ice cream</i> 柑橘類のジュレ 自家製パンデピスとビールのアイスクリーム		2,000
Assortiment de glace et sorbet <i>Assorted ice cream and sorbet</i> アイスクリームとソルベの盛り合わせ		1,500

Fromages

Sélection de fromages de saison <i>A selection of French cheeses in season</i> フランス産チーズ		1,500～
-----------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------