

# LE MENU HAEBERLIN

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait Paul Haerberlin

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

*Four-meat pie, the way Paul Haerberlin liked it*

— an Auberge de l'Ill speciality —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
‘ポール・エーベルランシェフ’のパテ・アンクルート  
根セロリのサラダとトリュフのヴィネグレット

Le homard, dans un bouillon de betterave, comme un bortsch a la Russe, et raviole a la ricotta

*Borschti and lobster rotie, ricotta cheese and spinach ravioli*

ボルシチとオマール海老のロティー

リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ

La mousseline de grenouilles Paul Haerberlin — spécialité de l'Auberge de l'Ill —

*Frog's legs mousseline Paul Haerberlin — an Auberge de l'Ill speciality —*

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
グルスイユのムースリーヌ‘ポールエーベルラン’

Le pied de porc farci au foie gras et à la truffe noire

accompagné de porc rôti, sauce Périgieux

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

*Pig's trotter stuffed with foie gras and black truffle, served with roast pork and Périgieux sauce*

— an Auberge de l'Ill speciality —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
黒トリュフ、豚足、フォアグラのファルシーとイベリコ豚のロースト  
ソース・ペリゲー

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

プレデセール

Le soufflé noisette l'Auberge de l'Ill, glace à la vanille

*Hazelnut soufflée with vanilla ice cream, Auberge de l'Ill-style*

ヘーゼルナッツのスフレ バニラアイスクリーム添え

Le café

*Coffee*

カフェ

Les mignardises

*Mignardises*

小菓子

## 20,000

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table 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*

Taxe (8%) et service (15%) non compris 別途 税 8% サービス料 15% Tax (8%) and service (15%) not included