

Entrées

La terrine de foie gras d'oie		6,000
— spécialité de l'Auberge de l'III	1/2	4,000
<i>Terrine of goose foie gras — an Auberge de l'III speciality</i>		
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》		
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, vinaigrette à la truffe, lentilles du Puy de diverses façons		6,000
<i>Pan-fried foie gras with truffle vinaigrette and Puy lentils prepared various ways</i>		
フランス産フォアグラポワレ トリュフのヴァイネグレット		
ピュイ産レンズ豆をいろいろな調理法で		
Le homard aux betteraves et aux pommes de terre, parfum de citron vert yuzu		6,500
<i>Lobster with potatoes, beetroot and yuzu lime</i>		
ビーツ、ジャガイモの根菜とオマール海老 柚子の香り		
Le far breton au crabe des neiges et aux champignons enoki, fondant au Camembert, salade de pomme et aux noix		5,500
<i>Breton far with snow crab, enoki mushrooms, Camembert fondant and apple and walnut salad</i>		
ズワイ蟹とエノキ茸のファーブルトン カマンベールのフォンダン		
林檎と胡桃のサラダ		

Poissons

La mousseline de grenouilles “Paul Haeberlin”		6,000
— spécialité de l’Auberge de l’Ill	1/2	3,600
<i>Paul Haeberlin’s mousseline of frog’s legs</i>		
— <i>an Auberge de l’Ill speciality</i>		
《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》		
ゲルヌイユのムースリーヌ ‘ポールエーベルラン’		
La daurade amadai en écailles de pomme de terre, sauce au caviar, choucroute		7,500
<i>Amadai tilefish in potato scales with caviar sauce and sauerkraut</i>		
ジャガイモの鱗を纏った甘鯛のポワレ シュークルート添え		
ソース・キャビア		
Le turbot rôti, ravioli au crabe des neiges, purée de marrons, sauce aux crustacés		6,000
<i>Roast turbot with snow crab ravioli, chestnut purée and crustacean sauce</i>		
天然ヒラメのロティエー ズワイ蟹のラヴィオリ		
マロンのピューレ ソース・クリュスタッセ		
Le filet de Saint-Pierre poêlé, fricassée d’orge perlé au potiron et à l’encornet,		5,000
émulsion de boutargue au xérès		
<i>Pan-fried fillet of John Dory with a fricassée of pearl barley, pumpkin and squid,</i>		
<i>and bottarga emulsion with a dash of sherry</i>		
的鯛のポワレ 大麦, カボチャ, 烏賊のフリカッセ		
シェリーの香るカラスミのエミュルション		

Viandes

La côtelette de pigeon “Romanoff” au chou et aux truffes	9,000
— spécialité de l’Auberge de l’Ill	1/2 5,000
<i>Partridge cutlet “Romanov” with cabbage and truffles</i>	
— <i>an Auberge de l’Ill speciality</i>	
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》	
コートレットピジョン スタイル ‘ロマノフ’	
Le filet mignon de veau, gnocchi au potimarron, champignons, sauce au citron	7,000
<i>Pan-fried veal filet mignon with potimarron pumpkin gnocchi, mushrooms and lemon sauce</i>	
フランス産仔牛フィレ肉のポワレ 生姜の香るカボチャのニョッキ	
ソース・シトロン	
Le filet de chevreuil rôti, ravioli de panais aux noisettes du Piémont,	7,500
champignons de saison sautés, sauce aux groseilles et aux épices	
<i>Roast fillet of venison served with parsnip ravioli with Piedmont hazelnuts,</i>	
<i>sautéed seasonal mushrooms and a spiced redcurrant sauce</i>	
蝦夷鹿背肉のロティー ノワゼットの香るパネのラヴィオリ	
旬の茸のソテー エピスとグロゼイユのソース	
La joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de radis blanc, foie gras poêlé	5,000
<i>Ox cheek braised in red wine with white radish purée and pan-fried foie gras</i>	
牛頬肉の赤ワイン煮 大根のピューレとマリネ フォアグラのポワレを添えて	

Desserts

La pêche “Haeberlin” — spécialité de l’Auberge de l’Ill 2,500
Peach “Haeberlin” — an Auberge de l’Ill speciality
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
ペーシュエーベルラン

Le gâteau aux marrons, meringue aux amandes, sorbet au cassis 2,000
Tender marron cake, almond flavored meringue and nuts, cassis sorbet
しっとりとした栗のケーキ アーモンド風味のメレンゲとナッツをアクセントに
カシスのソルベを添えて

La tarte Tatin, sauce caramel, accents de vinaigre balsamique, glace à la vanille 2,000
Tarte Tatin with caramel sauce, balsamic vinegar accents, and vanilla ice cream
タルトタタン キャラメルのはろ苦さとバルサミコの酸味をアクセントに
バニラアイスと共に

Le cube de poire Belle-Hélène 2,000
Cube of pear Belle Hélène
ラ・フランスのキューブ ‘ベルヘレン’

Fromages

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