Entrées

— spécialité de l'Auberge de l'Ill — La terrine de foie gras d'oie
— An auberge de l'Ill speciality— Terrine of goose foie gras
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
鵞鳥のフォアグラのテリーヌ　オーベルジュドリル風　6,000（1/2　4,000）

Le carpaccio de Saint-Jacques, mousseline de chou-fleur, caviar
Scallop carpaccio with cauliflower mousseline and caviar
北海道産ホタテ貝のカルパッチョ カリフラワーのムース　キャビア添え　6,500（1/2　4,200）

Le homard sauté au beurre, son bouillon, gnocchi, pickles et purée de betterave
Lobster sautéed in butter, served with lobster bouillon and beetroot gnocchi, pickles and purée
オマール海老のバターソテーとそのブイヨン
ビーツのニョッキ、ピクルス、ピューレ添え　7,500（1/2　4,500）

L'assiette végétale du moment
The vegetal plate of the moment
季節野菜のサラダ　2,500

Poissons

— spécialité de l'Auberge de l'Ill — La mousseline de grenouilles "Paul Haeberlin"
— An auberge de l'Ill speciality— Paul Haeberlin's mousseline of frog's legs
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
グルヌイユのムースリーヌ 'ポールエーベルラン'　6,000（1/2　3,600）

— spécialité de l'Auberge de l'Ill — Le saumon soufflé, façon Auberge de l'Ill
— An auberge de l'Ill speciality— Salmon soufflé, Auberge de l'Ill-style
《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　5,000（1/2　3,000）

La daurade rôtie, ravioli au potiron et au crabe, sauce vin blanc parfumée aux oursins
Roast sea bream with pumpkin and crab ravioli and white wine sauce with sea urchins
真鯛のロースト　カボチャと蟹のラヴィオリ
雲丹の香るソース・ヴァンブラン　6,000（1/2　3,600）

Le filet de sole Waleska, bouchée à la reine aux coquillages, sauce au Riesling
Fillet of sole Waleska with shellfish vol-au-vent and Riesling sauce
舌平目の 'ヴァレスカ' 魚介のブッシュ・ア・ラレンヌと共に ソース・リースリング　6,500（1/2　4,000）

Viandes

— spécialité de l'Auberge de l'Ill — La côtelette de pigeon "Romanoff" au chou et aux truffes

— An auberge de l'Ill speciality— Partridge cutlet "Romanov" with cabbage and truffles

《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' 9,000（1/2 5,000）

Le filet de chevreuil rôti, ravioli de panais à la noisette,
champignons sautés, sauce aux groseilles épicée

Roast fillet of venison with parsnip and hazelnut ravioli,
sautéed mushrooms and spiced redcurrant sauce

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 7,000（1/2 4,200）

Le filet mignon de veau poêlé, croustillant de ris de veau,
purée de châtaignes parfumée à la vanille, petits oignons glacés

Pan-fried filet mignon of veal, crispy veal sweetbread,
chestnut purée tinged with vanilla and glazed pearl onions

フランス産仔牛フィレ肉のポワレ リ･ド･ヴォーのクルスティヤン
ヴァニラの香る栗のピューレ パールオニオンのグラッセ 6,500（1/2 4,000）

Le suprême de canard rôti, sauce aux épices, purée de chou rouge, beignet de figue

Roast supreme of duck with a spicy sauce, red cabbage purée and fig fritter

鴨胸肉のロティー 赤キャベツのピューレ 無花果のベニエ ソース･エピス 5,000（1/2 3,000）

Desserts

— spécialité de l'Auberge de l'Ill — La pêche "Haeberlin"

— An auberge de l'Ill speciality— Peach "Haeberlin"

《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" 2,500

La Chiboust au chocolat, glace à l'Armagnac

Chocolate Chiboust with Armagnac ice cream

ショコラのシブースト アルマニャックのアイスクリームを添えて 2,000

Le Saint-Honoré aux figues, crème glacée aux noix

Figs Saint-Honoré with walnut ice cream

無花果のサントノーレ 胡桃のアイスクリーム添え 2,000

La compote de poire, streusel au thé Earl-Grey, écume de sirop d'érable

Pear compote with an Earl Grey streusel and maple syrup foam

洋ナシのコンポートと紅茶のシュトロイゼル メープルシロップのエスプーマ 2,000

Fromages

Sélection de fromages de saison

A selection of French cheeses in season

フランス産チーズ 1,500～

Taxe (10%) et service (15%) non compris 別途 消費税10% サービス料15% Tax (10%) and service (15%) not included