

Entrées

La terrine de foie gras d'oie		6,000
— spécialité de l'Auberge de l'Ill	1/2	4,000
<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 ragôut de foie gras et d'ormeaux, jus au corail		7,500
<i>Foie gras and ormer ragout with ormer coral jus</i>	1/2	4,500
フランス産フォアグラと鮑のラグー そのジュと肝のソース		
La salade de tourteau, mousse de pamplemousse rose, sauce à l'avocat parfumée au combava	1/2	6,000 4,000
<i>Crab salad with pink grapefruit mousse and avocado sauce with kaffir lime</i>		
蟹のサラダ仕立て 軽やかなピンクグレープフルーツのムース コブミカンの香るアヴォカドのソース		
Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar		7,500
<i>Lobster tartare with a mascarpone and caviar gateau</i>	1/2	4,500
オマール海老のタルタル キャビアとマスカルポーネのガトー仕立て		

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・リルのスペシャリテ》		
ゲルヌイユのムースリーヌ ‘ポールエーベルラン’		
Le saumon soufflé, façon Auberge de l’Ill— spécialité de l’Auberge de l’Ill —		5,000
<i>Salmon soufflé, Auberge de l’Ill-style — an Auberge de l’Ill speciality —</i>	1/2	3,000
《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		
Le filet de rouget itoyori poêlé, saucisson de langoustine et de palourdes asari,		6,000
purée d’aubergine, condiment de tomate	1/2	3,600
<i>Pan-fried fillet of itoyori threadfin bream with aubergine purée,</i>		
<i>langoustine and asari clam sausage, and tomato condiment</i>		
イトヨリ鯛のポワレ ラングスティーヌと浅利のソッシソソ		
茄子のピューレとトマトのコンディメント		
Le filet d’omble chevalier poêlé, multascha aux écrevisses,		6,500
croûton d’anguille, sauce aux herbes	1/2	4,000
<i>Pan-fried fillet of arctic char with a crayfish Maultasche,</i>		
<i>eel crouton and herb sauce</i>		
フランス産オンブルシュバリエのポワレ エクルヴィスのムターシャ		
ウナギのクルトン仕立て ソース・エルブ		

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・リルのスペシヤリテ》		
コートレットピジョン スタイル ‘ロマノフ’		
L’entrecôte de bœuf wagyu rôtie, pommes dauphines à l’estragon, sauce zingara		9,000
<i>Roast wagyu beef rib-eye with pommes dauphines with tarragon, and zingara sauce</i>	1/2	5,000
和牛ロース肉のロティー エストラゴンの香るジャガイモのドフイーヌ		
ジプシー風ソース		
Le jarret de veau braisé, carottes glacées, turban de spaghetti à la truffe		6,500
<i>Braised veal shank with glazed carrots and spaghetti turban with truffle</i>	1/2	3,900
仔牛スネ肉のブレゼ 人参のグラッセ		
トリュフとスパゲッティのターバン仕立て		
Le rouleau de volaille aux crevettes, sauce Albuféra, purée de courgettes, salade de papaye verte		5,000
	1/2	3,000
<i>Chicken and prawn roll with Albufera sauce, courgette purée and green papaya salad</i>		
名古屋コーチンと海老のルーロー ソース・アルビュフェラ		
ズッキーニのピューレ 青パパイヤのサラダ		

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 “noyau” en chocolat 2,000
Chocolate “peach stone”
ノワイヨーショコラ
(桃の種に見立てたチョコレート)

Le calisson aux amandes et au melon, sorbet au citron vert et au basilic 2,000
Melon and almond calisson with a lime and basil sorbet
赤肉メロンとアーモンドのカリソン バジルの香るライムのソルベと共に

La compote de figues au vin rouge et son granité 2,000
Figs poached in red wine with fig granita ice
無花果の赤ワインコンポートとそのグラニテ

Fromages

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