

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 tartare de homard, gâteau de mascarpone et de caviar | | 6,500 |
| (plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin) | | |
| <i>Lobster tartare with a mascarpone and caviar gateau</i> | | |
| (a dish created for the 50th anniversary of the Auberge's 3 Michelin stars) | | |
| 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 | | |
| | | |
| Le ris de veau rôti à la viennoise, asperges blanches et fricassée de morilles | | 5,500 |
| <i>Roast veal sweetbread, Viennese-style,</i> | | |
| <i>with white asparagus and morel mushroom fricassée</i> | | |
| 《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》 | | |
| リ・ド・ヴォーのヴィエノワーズ | | |
| ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のフリカッセ | | |
| | | |
| Le râble de lapin farci, foie gras, mille-feuille de radis et de pomme | | 5,000 |
| <i>Stuffed saddle of rabbit with foie gras, apple compote and a radish mille-feuille</i> | | |
| フランス産フォアグラと兎のファルシー 林檎のコンポートと紅芯大根のミルフィーユ | | |

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 filet d’omble chevalier poêlé, multascha aux langoustines et croûton à l’anguille | | 6,000 |
| <i>Pan-fried fillet of Arctic char with a langoustine multasche and eel crouton</i> | | |
| フランス産オンブルシュバリエのポワレ | | |
| ラングスティーヌのムターシャとウナギのクルトン | | |
| | | |
| Le filet de rascasse kasago poêlé au poulpe, bouillon de poisson de roches | | 5,000 |
| <i>Pan-fried fillet of kasago scorpion fish and octopus with fish soup</i> | | |
| 天然カサゴとタコのポワレ スープ・ド・ポワソンのエミュルション | | |
| | | |
| Le scombresawara mi-cuit, sauce aux épices, nem au crabe des neiges et légumes de saison | | 5,000 |
| <i>Lightly cooked sawara mackerel with spiced sauce and a snow crab and seasonal vegetable spring roll</i> | | |
| スパイスの香るサワラのミ・キュイズワイ蟹と季節野菜の春巻きを添えて | | |

Viandes

| | |
|---|-----------|
| La côtelette de pigeon “Romanoff” au chou et aux truffes — spécialité de l’Auberge de l’Ill | 9,000 |
| <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’ | 1/2 5,000 |
| Le filet de bœuf rôti, sauce aux truffes, fondant de pommes de terre et de fenouil <i>Roast fillet of beef with truffle sauce, potato and fennel fondant</i> 和牛フィレ肉のロティー ソース・トリュフ ジャガイモとフヌイユのフォンダン | 8,000 |
| Le carré d’agneau rôti, variations autour de carottes nouvelles <i>Roast saddle of lamb with variations on new carrots</i> フランス産仔羊背肉のロティー ジューソース 人参をいろいろなスタイルで | 7,000 |
| La côte de veau poêlée, d’artichaut à la barigoule, purée de pommes de terre au persil <i>Pan-fried rib of veal with artichoke barigoule and potato purée with parsley</i> 仔牛ロース肉のポワレ アーティーチョークのバリゲール キタアカリのピューレ パセリ風味 | 6,000 |

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

La “fleur” de rhubarbe, bergamote, sorbet rhubarbe-datte **2,000**
Rhubarb “flower” with bergamot and a rhubarb and date sorbet
花に見立てたルバーブとベルガモットの一皿

Le baba au rhum, orange sanguine, glace au lait **2,000**
Rum baba with milk ice cream and blood orange
ラム酒風味のババ ブラッドオレンジで爽やかに 牛乳のアイスクリームと共に

La pastilla au chocolat fondant, mangue caramélisée, glace à la vanille **2,000**
Fondant chocolate pastilla with caramelized mango and vanilla ice cream
チョコレートのパスティアとマンゴーのカラメリゼ ヴァニラアイスクリーム添え

Fromages

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