

## 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, salade de haricots verts, légumes marinés		6,000
réduction de Porto vinaigré et pain d'épice		
<i>Pan-fried foie gras, Salad of Kidney bean and marinated vegetables port wine vinegar</i>		
フォアグラポワレ 隠元豆のサラダと野菜のマリネポルト酒風味		
Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar Plat créé les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin		6,000
<i>Lobster tartare with a mascarpone and caviar gateau</i>		
— A dish created for the 50th anniversary of the 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 velouté de poulet au xérès, œuf poché, champignons, croque-monsieur		5,000
<i>Chicken velouté with a dash of sherry, poached egg, mushrooms and croque-monsieur</i>		
シェリー酒の香る若鶏のヴルーテ 茸のソテーとポーチドエッグ		
クロックムッシュ添え		

## 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		5,000
<i>Salmon soufflé, Auberge de l’Ill-style</i>		
《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 croustillant d’anguille fumée et d’escargots, émulsion au saké et au wasabi		6,000
<i>Smoked eel and snail croustillant with a sake and wasabi emulsion</i>		
鰻の燻製とエスカルゴのクルスティヤン 山葵と日本酒のエミュルション		
Le cabillaud vapeur, risotto et sauce à l’encre de seiche		5,000
<i>Steamed cod with squid ink risotto and sauce</i>		
鱈のヴァプール 軽いイカ墨のソースと国産米リゾット		

## 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 d’agneau français accompagné d’un mille-feuilles de pomme de terre		8,000
et d’épaule confite aux truffes Plat créé les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin		
<i>Fillet of French lamb with a potato mille-feuille and confit shoulder of lamb with truffle</i>		
— <i>A dish created for the 50th anniversary of the 3 Michelin Stars</i> —		
フランス産仔羊のロティエー ジャガイモ、トリュフと肩肉のミルフィーユ		
Les noisettes de chevreuil, accompagnée d’une fricassée de légumes		7,000
et kneppfla au fromage blanc		
<i>Venison noisettes with fricasséed seasonal vegetables and cream cheese kneppfla</i>		
蝦夷鹿背肉のロティエー 季節野菜のフリカッセ スペッツレと茸のソテー		
L’assiette style choucroute “Tout est Bon dans le Porc”		6,000
<i>Sauerkraut-style platter “Every Part of the Pig is Good to Eat”</i>		
いろいろな部位を使った豚肉の一皿		

## 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 tarte fine aux pommes à la cannelle, glace au caramel **2,000**  
*An Apples thin tart, scent of cinnamon and an accent of nuts, Caramel ice cream*  
林檎の薄いタルト仕立て シナモンの香りとナッツのアクセント  
キャラメルのアイスクリームを添えて

La meringue aux châtaignes, style Mont-Blanc, glace à la vanille et au Cognac **2,000**  
*Chestnut meringue, Mont-Blanc-style, with vanilla and Cognac ice cream*  
メレンゲとベリー・のモンブラン コニャック風味のヴァニラアイス

Le croustillant à la crème de citron, quetsches pochées légèrement épicées **2,000**  
*Lemon cream croustillant with lightly poached and lightly spiced damsons*  
アルザス特産クエッチのポシェとレモンクリーム・のクルスティヤン  
エピスの香り

## Fromages

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