

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		
La salade de crabe des neiges, meringue à la pomme verte, caviar, jus de crustacés		6,500
<i>Salad of snow crab with green apple meringue, caviar and crustacean sauce</i>		
ズワイ蟹のサラダと青リンゴのムラング仕立て キャビア添え		
ソース・クリュスタッセ		
Le thon rouge mi-cuit, gelée claire de tomate au basilic		5,500
<i>Lightly cooked red tuna with clear tomato and basil jelly</i>		
エピスの香る本鮪のミ・キュイ トマトのジュレ バジルの香り		
La tartine d'ayu confit, coulis de courgette, compote d'oignon rouge, salade de concombre		5,000
<i>Confit ayu tartine with courgette coulis, red onion compote and cucumber salad</i>		
鮎のタルティーヌ ズッキーニのクーリー		
アーリーレッドのコンポート 胡瓜のサラダ		

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・リルのスペシャリテ》		
ゲルヌイユのムースリーヌ ‘ポールエーベルラン’		
La sole rôtie, fritto de langoustine, sauce épicée		6,000
<i>Roast sole with fried langoustine and spiced sauce</i>		
黒舌平目のロティエ ラングスティーナのフリット添え ソース・エピス		
Le filet d’omble chevalier à la plancha,		5,500
risotto au céleri-rave et à l’anguille fumée, émulsion de pomme verte		
<i>Fillet of Arctic char à la plancha with celeriac and smoked eel risotto and green apple emulsion</i>		
フランス産オンブルシュヴァリエのプランチャポワレ		
根セロリと鰻のリゾット風 青林檎のエミュルション		
Le filet d’isaki poêlé, flan aux oursins, sauce épicée aux coquillages		5,000
<i>Pan-fried fillet of isaki with sea urchin flan and spiced shellfish sauce</i>		
天然イサキのポワレ 雲丹のフランと魚介のソース エピスの香り		

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’	
“Terre et mer”: L’entrecôte de bœuf Wagyu rôtie aux crevettes frites, croquettes au safran, sauce au vin rouge	8,000
“ <i>Surf and turf</i> ”: <i>Roast rib of Wagyu beef with fried prawns, saffron croquettes and red wine sauce</i>	
《陸の幸と海の幸》 黒毛和牛ロース肉のロティー	
サフランとモワルのクロケット 海老のフリット ピキオスと赤ワインのソース	
Le jarret de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe, sauce Périgueux	7,500
— spécialité de l’Auberge de l’Ill —	
<i>Braised veal shank with truffled macaroni gratin and Périgueux sauce</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》	
ブルターニュ産仔牛スネ肉のブレゼトリュフのマカロニグラタン ソース・ペリゲー	
Le gigot d’agneau cuit doucement, aubergine et mozzarella rôtis, jus à la tomate	5,000
<i>Slow-roast leg of lamb with roast aubergine and mozzarella and a tomato jus</i>	
ゆっくり火を入れたフランス産仔羊腿肉	
米茄子とモッツァレラチーズのロースト トマト風味のジューソース	

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 blanc-manger aux amandes, soupe de pêches, fruits de saison, sorbet à la pêche blanche 2,000
Almond blancmange with peach soup, seasonal fruit and white peach sorbet
アーモンド風味のブランマンジェ 爽やかな桃のスープと季節のフルーツ
白桃のソルベと共に

Le dôme coco-banane parfumé aux agrumes, sorbet mangue-passion 2,000
Coconut and banana dome with a hint of citrus,
柑橘の香るココとバナナのドーム仕立て
マンゴーとパッションフルーツのソルベ添え

La barquette sur l’Ill glacée au croquant 2,000
— spécialité d’été de l’Auberge de l’Ill —
Little boat on the River Ill: a croquant basket filled with ice cream
— an Auberge de l’Ill summer speciality —
《オーベルジュ・ド・リル 夏のスペシャリテ》
リル川に浮かぶグラスのバルケット

Fromages

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