

## 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 tartare de Saint-Jacques au velouté de cèpes, foie gras en pâte kadaïf		6,000
<i>Scallop tartare with cep mushroom velouté and foie gras in kadaïf pastry</i>		
ホタテ貝のタルタルとセップ茸のヴルーテ		
フォアグラのカダイフ包み		
Le croque-monsieur de langoustines, coulis de brocoli, sauce porto		6,000
<i>Langoustine croque-monsieur with broccoli coulis and port wine sauce</i>		
ラングスティーヌのクロックムッシュとブロッコリーのクーリー		
ソース・ポルト		
La mousse de mascarpone et de crabe, caviar		4,000
<i>Crab and mascarpone mousse with caviar</i>		
ズワイ蟹とマスカルポーネのムースキャビア添え		

## 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・リルのスペシヤリテ》		
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・リルのスペシヤリテ》		
サーモンスフレ オーベルジュドリル風		
Le ragoût de homard aux racines,bouillon à la citronnelle et à la cardamome		6,000
<i>Lobster and root vegetable ragout withlemon grass and cardamom bouillon</i>		
オマール海老と根菜のラグー シトロネルとカルダモンのブイヨン		
Le turbot cuite légèrement et laquée,		10,000
ravioli de laitue et de langoustine,sauce épicée au lait de coco (2personnes)		
<i>Lightly cooked lacquered turbot</i>		
<i>with lettuce and langoustine ravioliand spiced coconut milk sauce (2persons)</i>		
平目のラッケ 手長海老とレタスのラヴィオリ		
ココナッツとエピスの香り (2名様より)		

## 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’		
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		
Le suprême de canard rôti, feuilleté de carotte au ricotta fumé sauce à l’orange		6,000
<i>Roast supreme of duck</i>		
<i>with carrot and smoked ricotta in puff pastry and orange sauce</i>		
北海道産鴨胸肉のロティエー 燻製の香る人参とリコッタチーズのフイユテ		
ソース・オランジュ		
Le jarret de veau braisé, jus au citron confit, paupiette de laitue braisée à la pancetta		5,000
<i>Braised shin of veal with confit</i>		
<i>lemon jus and a paupiette of braised lettuce and pancetta</i>		
仔牛スネ肉のブレゼ シトロンコンフィのジュ		
サラダ菜とパンチェッタのポーピエット		

## Desserts

La pêche “Haeberlin” — spécialité de l’Auberge de l’Ill <i>Peach “Haeberlin” — an Auberge de l’Ill speciality</i> 《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 tarte fine aux pommes à la cannelle, glace au caramel <i>An Apples thin tart, scent of cinnamon and an accent of nuts, Caramel ice cream</i> 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	2,000
La meringue aux châtaignes, style Mont-Blanc, glace à la vanille et au Cognac <i>Chestnut meringue, Mont-Blanc-style, with vanilla and Cognac ice cream</i> メレンゲとベリーのもんブラン コニャック風味のヴァニラアイス	2,000
La compote et mousse de poire, sorbet à la poire, sauce au chocolat au lait caramélisé <i>Pear compote and mousse with pear sorbet and caramelized milk chocolate sauce</i> 洋梨のコンポートとムース キャラメルミルクチョコレートソース 洋梨のソルベを添えて	2,000

## Fromages

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