

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		
L'œuf en meurette au foie gras Auberge de l'III, version 2018		6,000
Egg en meurette with foie gras Auberge de l'III, 2018 version		
フランス産フォアグラポワレと茸のウフムレット		
オーベルジュ・ド・リル風		
La salade de poireau, de chou-fleur et de crabe royal au caviar		5,500
<i>Salad of leek, cauliflower and king crab with caviar</i>		
ポワロー、カリフラワーとタラバ蟹のサラダ仕立て キャビア添え		
La salade tiède d'asperges blanches à l'œuf poché, crème de morilles		5,000
<i>Warm salad of white asparagus with poached egg and morel mushroom cream sauce</i>		
ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ		
ソース・モリーユ		

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 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 homard rôti, ravioli à la laitue et aux légumes d’hiver, crème de truffe		7,500
<i>Roast lobster with lettuce and winter vegetable ravioli and truffle cream</i>	1/2	4,500
オマール海老のロースト レタスと冬野菜のラヴィオリ		
トリュフのア・ラ・クレーム		
La daurade kinmedai poêlée, velouté de cresson,		5,000
chou chinois farci aux palourdes, et fleurs de colza		
<i>Pan-fried kinmedai snapper with with watercress velouté,</i>		
<i>and Chinese leaf stuffed with clams and rapeseed flowers</i>		
金目鯛のポワレ 蛤と菜の花の白菜包み クレソンのヴルーテ仕立て		

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, fricassée de petits pois, légumes de printemps <i>Roast fillet of beef with truffle sauce, fricasséed green peas and spring vegetables</i> 牛フィレ肉のロティエ ソース・トリュフ グリーンピースのフリカッセと春野菜を添えて	8,000
Le carré d’agneau rôti, mille-feuille de Baeckaoffa à la pomme de terre et aux légumes <i>Roast rack of lamb with a mille-feuille of potato and vegetable Baeckaoffa</i> フランス産仔羊背肉のロティエ アルザスの郷土料理ベコフのミルフィーユ	7,000
Le suprême de canard de Challans légèrement laqué aux épices, chou rouge confit aux figues, galette de maïs <i>Lacquered and spiced supreme of Challans duck with confit red cabbage and figs and a sweetcorn galette</i> シャラン産鴨胸肉のロティエ 赤キャベツと無花果のコンフィーと玉蜀黍のガレット	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 déclinaison de fraises, meringue, écume de lait d’amande 2,000
Variations on strawberries with almond milk foam and meringue
苺のデクリネゾンアーモンドミルクの泡とメレンゲの食感をアクセントに

La mousse au chocolat blanc, gelée d’agrumes, sorbet à l’orange 2,000
White chocolate mousse with citrus jelly and orange sorbet
ホワイトチョコレートとアグリユームのジュレ
オレンジのソルベと共に

Le fondant au chocolat et aux fraises, style Auberge de l’Ill 2,000
Chocolate fondant with strawberries, Auberge de l’Ill-style
苺とフォンダンショコラ オーベルジュ・ド・リル風

La crêpes soufflées au citron vert, granité au mojito 2,000
Soufflé crêpes with lime, served with mojito granita ice
ライムのクレープスフレモヒートのグラニテ
レモンバームのクリスタリゼ

Fromages

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