

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 pot-au-feu de foie gras sauté, tagliatelle aux légumes de saison et à la queue de bœuf		6,000
Pot-au-feu of sauteed foie gras with seasonal vegetable and oxtail tagliatelle		
フランス産フォアグラのソテー ポトフ仕立て		
季節野菜と牛テールのタリアテッレ		
La langoustine, pomme verte, variations autour des petits pois		6,000
<i>Langoustine with green apple and variations on green peas</i>		
手長海老、青林檎、プチポワのヴァリエーション		
L'œuf mayonnaise Haeberlin au caviar 2019		7,500
<i>Egg mayonnaise Haeberlin with caviar 2019</i>		
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》		
ボーチドエッグとキャビア ファゾン ‘エーベルラン’		

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 de sole poêlé, croustillant de boudin noir au gingembre et à la pomme		6,500
<i>Pan-fried fillet of sole with crispy apple and ginger boudin</i>		
フランス産舌平目のポワレ		
生姜と林檎の香るブーダンノワールのクルスティアン		
Le ragoût de homard aux morilles et aux asperges vertes,		7,500
multascha d’oignon doux, sauce au vin jaune		
<i>Ragout of lobster with morels and green asparagus,</i>		
<i>sweet onion Maultasche and vin jaune sauce</i>		
オマール海老のラグー 旬のグリーンアスパラガスとモリーユ茸		
甘いオニオンのラヴィオリ ソース・ヴァンジョーヌ		
La rascasse poêlée, cromesquis de purée de pois chiches au crabe,épices d’orient		6,500
<i>Pan-fried rockfish with chick pea purée and crab cromesquis and Oriental spices</i>		
カサゴのポワレ ヒヨコ豆のピューレと蟹のクロメスキ 東方スパイスの香り		

Viandes

Le pigeonneau rôti, gnocchi de céleri-rave à la truffe, et son jus		9,000
<i>Roast pigeon with truffled celeriac gnocchi</i>	1/2	5,000
仔鳩のロースト 根セロリとトリュフのニョッキ添え ジューソース		
L'entrecôte de bœuf rôtie accompagnée d'un petit baeckaoffa à la truffe		9,000
<i>Roast beef rib steak with a little truffle Baeckaoffa</i>	1/2	5,000
黒毛和牛ロース肉のロティー アルザスの郷土料理トリュフの香る小さなベコフを添えて		
La piccata de côte de veau sur une mousse de polenta, fleur de courgette farcie au ris de veau		6,500
<i>Veal rib piccata on a bed of polenta mousse, courgette flower stuffed with veal sweetbread</i>		
仔牛ロース肉のピカタ ポレンタのムース 花ズッキーニとトリ・ド・ヴォーのファルシー		
Les noix de agneau rôti au poivre vert, choux de Bruxelles et asperges vertes		6,500
<i>Roasted lamb with green pepper, Brussels sprouts and green asparagus</i>		
仔羊のロティー 生胡椒のアクセント 芽キャベツとグリーンアスパラガス		

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 mille-feuille d’abricots confits, de pain d’épice et de glace au miel, sauce aux amandes amères **2,000**
Confit apricot, gingerbread and honey ice cream mille-feuille with a bitter almond sauce
アプリコットのコンフィー、蜂蜜のアイスクリームと
パンデピスのミルフィーユ仕立て アーモンドの香るソースを添えて

Le Saint-Honoré mangue-passion, sorbet aux fruits exotiques **2,000**
Mango and passion fruit Saint-Honoré with tropical fruit sorbet
マンゴーとパッションフルーツのサントノーレ風 南国フルーツのソルベ

La crêpe fourrée aux griottes et flambée au kirsch, glace à la vanille **2,000**
Crêpe stuffed with griotte cherries, flambéed with kirsch and served with vanilla ice cream
フランス産グリオットの温かいクレープ包み バニラの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