

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 tartare de daurade au caviar Kaviari, œuf poché croustillant, crème à la citronnelle		6,500
<i>Sea bream tartare with Kaviari caviar, crispy poached egg and lemon grass cream</i>	1/2	4,200
天然真鯛のタルタルとキャビア レモングラスのクリームと		
ポーチドエッグのクルスティヤン		
Le ris de veau à la viennoise, légumes printaniers sautés au citron		6,000
<i>Veal sweetbread Viennoise and sautéed spring vegetables with lemon</i>	1/2	4,000
ブルターニュ産リ・ド・ヴォーのヴィエノワーズ		
レモンの香る季節野菜のソテー		
L'assiette végétale du moment		2,500
<i>The vegetal plate of the moment</i>		
季節野菜のサラダ		

Poissons

La mousseline de grenouilles “Paul Haeberlin”		6,000
— spécialité de l' Auberge de l' III	1/2	3,600
<i>Paul Haeberlin's mousseline of frog's legs</i>		
— an Auberge de l' III speciality		
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》		
グルヌイユのムースリーヌ ‘ポールエーベルラン’		
La daurade kinmedai poêlée, jus de coquillages au shiso, petit nem aux palourdes		6,000
<i>Pan-fried kinmedai snapper, shellfish jus with shiso, and a little spring roll with clams</i>	1/2	3,600
金目鯛のポワレ 紫蘇の香るコキアージュのブイヨン 蛤のネム添え		
Le ragoût de homard aux morilles et aux asperges blanches, sauce au vin jaune		6,500
<i>Lobster ragout with morel mushrooms, white asparagus and vin jaune sauce</i>	1/2	4,200
オマール海老のラグー モリユ茸とホワイトアスパラのフリカッセ		
ソース・ヴァンジョーヌ		
Le grondin poêlé, brocolis et légumes de montagne sautés, sauce Noilly Prat		6,000
<i>Pan-fried gurnard with sautéed broccoli and mountain vegetables and Noilly Prat sauce</i>	1/2	3,600
ホウボウのポワレ ブロッコリーと山菜のソテー ソース・ノイリー		

Viandes

La côtelette de pigeon “Romanoff” au chou et aux truffes – spécialité de l’ Auberge de l’ III		9,000
<i>Partridge cutlet “Romanov” with cabbage and truffles – an Auberge de l’ III speciality</i>	1/2	5,000
《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’		
Le selle d’ agneau rôtie en croûte de chèvre frais, fricassée de petits pois, citron confit		5,000
<i>Roast saddle of lamb in a fresh goat’s cheese crust with a fricassée of green peas and confit lemon</i>	1/2	3,000
仔羊鞍下肉のロティー シェーブルチーズのクルート グリーンピースのフリカッセ レモンのアクセント		
La côte de porc rôtie, jus au cumin, ragoût de lentilles vertes du Puy aux truffes		6,500
<i>Roast rib of pork with cumin jus and a truffled ragout of green Puy lentils</i>	1/2	4,200
松阪豚背肉のロティー そのジュとクミンの香りトリュフとレンズ豆のラゲー		
La blanquette de côte de veau, jardinière de légumes de printemps		6,000
<i>Blanquette of rib of veal with a jardinière of spring vegetables</i>	1/2	3,600
仔牛ロース肉のブランケット仕立て 春野菜添え 菜園風		

Desserts

La pêche “Haeberlin” – spécialité de l’ Auberge de l’ III		2,500
<i>Peach “Haeberlin” – an Auberge de l’ III speciality</i>		
《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》ペーシューエーベルラン		
Le vacherin aux fraises, soupe de fraises et de betterave à la gelée de litchi		2,000
<i>Strawberry vacherin with strawberry and beetroot soup, lychee jelly</i>		
苺のヴァシュラン ライチのジュレ 苺とビーツのスープ		
Le mille-feuille aux agrumes, meringue à la noix de coco, sorbet aux agrumes		2,000
<i>Citrus mille-feuille with coconut meringue and citrus sorbet</i>		
ココナッツメレンゲと柑橘フルーツのミルフィーユ そのソルベと共に		
Le galette des rois à la pomme, écume de sirop d’ érable, glace à la vanille		2,000
<i>Apple galette des rois with maple syrup foam and vanilla ice cream</i>		
リンゴのガレット・デ・ロワ メープルシロップのエスプーマ ヴァニラアイスクリームと共に		

Fromages

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