

Entrées

La terrine de foie gras d'oie — spécialité de l'Auberge de l'III	6,500
<i>Terrine of goose foie gras — an Auberge de l'III speciality</i>	1/2 4,200
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》 鶯鳥のフォアグラのテリーヌ オーベルジュ・ド・リル風	
Le foie gras de canard poêlé aux pommes et aux coings	6,000
<i>Pan-fried foie gras with apple and quince purées</i>	1/2 3,600
フランス産フォアグラのポワレ 林檎と花梨の2種のピューレ添え	
Le croûton Melba aux noix de Saint-Jacques et au caviar, crème au sésame, sorbet au citron vert yuzu	7,500
	1/2 4,500
<i>Crouton Melba with scallops and caviar, sesame cream and yuzu lime sorbet</i>	
活ホタテ貝とキャビアのメルバ 胡麻の香るクリームと柚子のソルベ	
Le suprême de canard de Challans fumé, salade de céleri-rave, lentilles vertes du Puy, coulis de betterave	3,500
	1/2 2,100
<i>Smoked supreme of Challans duck on a bed of celeriac salad, with green Puy lentils and beetroot coulis</i>	
シャラン産鴨胸肉の燻製と根セロリのサラダ ピュイ産レンズ豆 ビーツのクーリー	
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” — spécialité de l'Auberge de l'III	6,500
<i>Paul Haeberlin's mousseline of frog's legs — an Auberge de l'III speciality</i>	1/2 4,000
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》 グルヌイエのムースリヌ ‘ポール・エーベルラン’	
Le gratin de homard, façon Auberge de l'III	7,900
<i>Roast fillet of turbot with eel fritters and red wine sauce</i>	1/2 4,800
オマール海老のグラタン オーベルジュ・ド・リル風	
Le filet de turbot rôti, beignets d'anguille, sauce au vin rouge	6,500
<i>Lobster gratin, Auberge de l'III-style</i>	1/2 4,000
天然平目のロティとウナギのフリット ソース・ヴァンルーージュ	
Le filet de Saint-Pierre meunière, champignons sautés, ail confit, parfum de citron vert kabosu	5,000
	1/2 3,000
<i>Fillet of John Dory meunière with sautéed mushrooms, confit garlic and a hint of kabosu lime</i>	
鮎鯛のムニエル シャンピニオンのソテーとニンニクのコンフィ かぼすの香り	
Le saumon soufflé, façon Auberge de l'III	5,500
<i>Salmon soufflé, Auberge de l'III-style</i>	1/2 3,300
サーモンフレ オーベルジュ・ド・リル風	

Viandes

La côtelette de pigeon “Romanoff” au chou et aux truffes – spécialité de l’ Auberge de l’ III		9,800
<i>Partridge cutlet “Romanov” with cabbage and truffles – an Auberge de l’ III speciality</i>	1/2	5,500
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》 コートレットピジョン スタイル ‘ロマノフ’		
Le feuilleté de bœuf au foie gras truffé – spécialité de l’ Auberge de l’ III		9,800
<i>Beef and truffled foie gras feuilleté – an Auberge de l’ III speciality</i>	1/2	5,500
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》 特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み		
Le filet de bœuf poêlé en croûte de truffes,		8,500
biscuit de pomme de terre farci aux cèpes et son jus	1/2	5,300
<i>Pan-fried fillet of beef with a truffle crust, cep mushroom jus and potato biscuit stuffed with cep mushrooms</i>		
黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフのクルート ジャガイモのビスキュイとセップ茸のファルシー セップ茸のジュ		
La côte de porc Matsusaka cuite doucement, aubergine rôtie au gingembre,		6,500
émulsion de foie gras	1/2	4,200
<i>Lightly cooked Matsusaka pork rib with ginger-roast aubergine, and foie gras emulsion</i>		
低温キュイした松阪豚ロース肉と生姜の香る茄子のロティ フォアグラのエミュルツション		
Les noisettes de chevreuil, compote de fruits de saison, spätzle		7,000
– spécialité de l’ Auberge de l’ III	1/2	4,500
<i>Venison noisettes with seasonal fruit compote and spätzle – an Auberge de l’ III speciality</i>		
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》 狩猟鹿背肉のポワレ 季節の果実のコンポートとスペッツレ		

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・リルのスペシャルティ》ペーシェーベルラン		
L’ éclair aux marrons et au chocolat amer, style Mont-Blanc		2,000
<i>Chestnut and dark chocolate éclair, Mont-Blanc-style</i>		
マロンクリームとビターチョコレートのエクレア モンブラン仕立て		
La compote de poire au gratin, glace au caramel		2,000
<i>Pear compote au gratin with caramel ice cream</i>		
軽くグラティネした洋ナシのコンポート キャラメルのアイスクリュームと共に		
Assortiment de glace et sorbet		1,500
<i>Assorted ice cream and sorbet</i>		
アイスクリームとソルベの盛り合わせ		

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		