

MENU « DÉCOUVERTE »

¥ 19,500

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

LE CAVIAR

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで

LE GASPACHO

avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

冷たいトマトのガスパチヨ クルトンを浮かべて

LA SAINT-JACQUES

les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic

手長海老のパビヨット バジルの香りで

LE ST-PIERRE

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に

LA CAILLE

farci de foie gras puis caramélisée, pomme purée

うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼにポテトピューレを添えて

LA MANGUE

sur un fin sablé breton, légèreté à l'ananas et fruits exotiques

優しいマンゴーのムースにエキゾチックフルーツのクーリ 10種類の素材を使ったソルベを添えて

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escortés de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニアルディーズと共に

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

全てのパンは、ラトリエ内のベーカリーチームが焼いたものです。

10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。