

## **MENU « DÉCOUVERTE »**

**¥ 18,900**

### **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

\*\*\*

### **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

手長海老のパピヨット バジルの香りで

\*\*\*

### **LA CHÂTAIGNE**

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

栗のなめらかなヴルーテ セロリとベーコンの香りで

\*\*\*

### **LA SOLE**

délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safranées

ふっくらと火を入れた舌平目とモン・サン・ミシエル産ムール貝をサフランソースで

\*\*\*

### **LA CAILLE**

en duo au foie gras caramélisée, pomme purée

三河山吹うずらとフォアグラのデュオをキャラメリゼに ポテトピューレを添えて

\*\*\*

### **LA POIRE WILLIAMS**

en sucre soufflé, garnie de son bavarois à la vanille de Tahiti et d'un coulis au cassis

洋梨に見立てた餡にポワールのババロアとコンポートを閉じ込めて

\*\*\*

### **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。