

## MENU D'HIVER ～冬のデギュスタシオン～



¥ 17,800

### POUR COMMENCER

le saumon fumé acidulé de citron caviar servi en allumette  
スモークサーモンとフィンガーライムのアリュメット

\*\*\*

### LE CRABE « KEGANI » DE HOKKAIDŌ

effiloché, fines lamelles de navets sur une délicate gelée de crustacés  
北海道産毛蟹のエフィロシェと聖護院かぶのラメル 甲殻類のジュレと共に

\*\*\*

### LA TRUFFE NOIRE

sur une tarte friande marbrée de volaille, oignons confits au lard paysan  
薫り高い黒トリュフのタルト ラトリエスタイル

\*\*\*

### L'AMADAI

cuit en écailles, présenté dans son court-bouillon anisé  
甘鯛の鱗焼きと縮みホウレン草のソテー 芳醇なソースで

\*\*\*

### LE PIGEON DE BRESSE

le suprême au chou vert et foie gras, sa cuisson caramélisée  
フランス プレス産小鳩とフォアグラのちりめんキャベツ包み

\*\*\*

### LE SHISO

rafraîchissant granité avec une espuma de citron vert  
シソのソルベ ライムのエスプーマと共に

\*\*\*

### LE FONDANT CHOCOLAT

cœur praliné aux noisettes du Piémont, chantilly et sorbet à la poire  
フォンダンプラリネ ノワゼットのシャンティエ 洋梨のソルベと共に

\*\*\*

### LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté 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。