

MENU D'HIVER

～冬のデギュスタシオン～



¥ 17,800

POUR COMMENCER

le saumon fumé et son 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 HOKKAIDÔ

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

LE DIAMANT NOIR

en tarte fine demi-deuil façon l'Atelier de Joël Robuchon
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, accompagné de son suc 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 et au foie gras, sa cuisse caramélisée
フランス ブレス産小鳩とフォアグラのちりめんキャベツ包み

PRE DESSERT

Pre dessert

ブレデセール

LE FONDANT CHOCOLAT

cœur praliné, noisette de 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

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。