

## MENU « DÉCOUVERTE »

¥ 20,000

### 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レームで

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### LES LANGOUSTINES

en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert

手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチュペ 黒トリュフと共に\*\*\*

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### LE BAR

façon à la meunière sur un onctueux coulis de céleri-rave

平スズキ たっぶりのバターでムニエルに 根セロリのクーリと共に

\*\*\*

### 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 VANILLE DE TAHITI

en crème caramélisée à la cassonade

ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランポワーズのソルベをのせて

\*\*\*

### 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。