

MENU DE PRINTEMPS

～春のデギュスタシオン～



¥ 17,800

POUR COMMENCER

les gougères au comté, bouchées gourmandes au foie gras et Caviar Impérial de Sologne

24ヶ月熟成コンテチーズのグジュール ミモザ仕立て
キャヴィアとフォアグラのバリエーション

L'ASPERGE BLANCHE DE LOIRE

et son duo de couteaux et crevettes « Sakura Ebi » croustillantes

ロワール産ホワイトアスパラガスとマテ貝のデュオ
桜海老のクリスティアンをアクセントに

LA SOLE DE BRETAGNE

et la morille en paupiette, sauce mousseline au Château-Chalon gratinée

ドーバーソール シャトーシャロン香るソースムースリーヌでグラチネ
モリユ茸のフリカッセと共に

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

rôti à la fleur de thym, accompagné de pousses de bambous au jus

ピレネー産乳飲み子羊 様々な部位を適した調理法で
筍のソテーとうるいのサラダを添えて

LE DEKOPON

sur un granité à la liqueur d'écorces d'oranges douces et amères

デコポンとトリプルセックのグラニテをあしらって

LA SUCRE SPHÈRE

délice soufflé à la compote de rhubarbe, mousse de lait et fraises « Amaou »

スフェール リュパープのコンポートと苺ミルクのエスプーマを忍ばせて

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。