

MENU « DÉCOUVERTE »

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

L'AUBERGINE

en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés
茄子のヴルーテに八色椎茸を浮かべて 芳醇なスパイスの香りと共に

LE SABRE

à la plancha escorté de seiches de printemps au beurre d'anchois
タチウオとホタルイカのブランシャ焼き 春キャベツのポワレ アンチョビとレモンのソースで

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 VANILLE DE TAHITI

en crème caramélisée à la cassonade
タヒチ産ヴァニラのたっぷり入ったクリ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
ミニアルデイズと共に

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。