



MENU D'ÉTÉ

～夏のデギュスタシオン～

¥ 14,800

LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA

l'excellence by Joselito

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

LA LANGOUSTINE

tiède en salade d'avocat et laitue au coulis de tomate fraîche

手長海老のソテーとアボカドのサラダ 爽やかなトマトのクーリで

LA SAINT-JACQUES

cuite en coquille au beurre d'algues acidulé en duo de corail d'oursin au naturel

帆立貝とウニのミ・キュイ 海藻バターと共に

LE HATA

saisi façon meunière sur une fricassée de girolles et d'amandes

ハタのムニエルにジロール茸のフリカッセを添えて

LA PINTADE FERRIÈRE

rôtie à la broche accompagnée de la fameuse pomme purée au jus gras

ロティサリーで香ばしく焼き上げた岩手県産ほろほろ鳥 ポテトビュレと共に

LE PAMPLEMOUSSE D'EHIME

sur une fine gelée au gingembre confit, sa pulpe en sorbet

愛媛県産 美生柑 グレープフルーツのソルベと生姜の香るジュレと共に

LA MANGUE DE MIYAZAKI

délicate fraîcheur exotique à la mousse de fromage blanc

宮崎県産マンゴーとフロマージュブランのムース

エキゾチックフルーツのソルベを添えて

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escortés de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニャルディーズと共に

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。