



## PRÉMIQUES D'AUTOMNE ～秋のデギュスタシオン～

¥ 16,800

### LA COURGE BUTTERNUT

en velouté au fromage frais givré sur une délicate gelée de homard  
バターナッツカボチャの冷製ヴルーテ オマール海老のジュレと共に  
\*\*\*

### LE CALMAR AORI

en carpaccio à la crème d'échalote acidulée, méli-mélo croquant au caviar Impérial  
山口県萩産 アオリイカのカルパッチョにアーティーチョークとキャヴィアを添えて  
\*\*\*

### L'ŒUF DE POULE

frit sur un lit de polenta aux copeaux de parmesan et jambon Ibérique « Joselito »  
半熟卵をポレンタと共に イベリコ豚の生ハムとパルメザンチーズをアクセントに  
\*\*\*

### LE CONGRE SAUVAGE

subtilement fumé en duo d'aubergine marinée aux fins aromates  
香ばしく焼き上げた天然アナゴの燻製 秋茄子のマリネと共に  
\*\*\*

### LE CANARD DE CHALLANS

rôti accompagné d'une fricassée de cèpes au jus gras  
フランス産 ビュルゴー家 シャラン鴨のロティ セップ茸のフリカッセをあしらって  
\*\*\*

### LE KYOHO

exquise déclinaison granitée aux épices douces  
巨峰のデクリネゾン ライムの香りをまとわせて  
\*\*\*

### LA POMME

au four fondante et caramélisée, glace à la vanille de Tahiti  
紅玉のタルトタタン タヒチ産バニラのグラスを添えて  
\*\*\*

### 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。