



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。