

MENU « DÉCOUVERTE »

¥ 20,000

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

3 6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

LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
栗のなめらかなヴルーテ セロリとベーコンの香りで

LA DAURADE

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
真鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に

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レームブリュレにフランボ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。