



## **SAVEUR 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 CALMARAORI**

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**

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**

agrémenté 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。