

MENU DÉCOUVERTE

¥ 20,000

POUR COMMENCER

le quinoa, cœur de bouchée dorée et moelleuse au piment fumé
とろけるキノアのフリット スパイシーなソースで

LE CAVIAR IMPÉRIAL

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レームで

LA SAINT-JACQUES

la noix en coquille au beurre d'algues acidulé
帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に

LA LANGOUSTINE

en ravioli truffés à l'étuvée de chou vert
手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチュベ 黒トリュフと共に

LA CHÂTAIGNE

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

LA DAURADE

servie 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

caramélisée en duo au foie gras, 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 ポテトピュレを添えて

LA VANILLE DE TAHITI

crème brûlée cuite au four saupoudrée de 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

agrémenté de mignardises
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニマルディーズと共に

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頂きます。