



## **MENU DÉGUSTATION**

～冬のデギュスタシオン～

**¥ 17,800**

### **LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA**

l'excellence by Joselito

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

\*\*\*

### **LA CREVETTE**

au naturel en salade façon boléro

ジョエル・ロブションのスペシャリテ 色鮮やかな小海老のサラダ “ボレロ”

\*\*\*

### **LE RIS DE VEAU**

cuit meunière clouté de laurier, champignons de Paris, purée d'épinards et condiments

リ・ド・ヴォーのムニエル コクのある法蓮草のクーリと酸味を効かせたコンディメントを添えて

\*\*\*

### **LE KUÉ**

à la vapeur, truffe noire et légumes d'hiver dans une délicate mousseline de topinambour

鹿児島産クエ 香り高い黒トリュフと共にふっくらと蒸しあげ トピナンプールのヴルーテを注いで

\*\*\*

### **LE CHEVREUIL DE KITAMI**

rôti en cocotte, chou rouge à l'étuvée, coulis et chips de betterave

北見エゾシカのリティ 紫キャベツのエチュヴェと共に 芳醇なビーツのソースで

\*\*\*

### **LE SUDACHI**

exquise déclinaison du fruit sous un voile aux arômes épicés de genièvre

すだちの様々なバリエーション ジンをアクセントに

\*\*\*

### **LE CHOCOLAT GUANAJA**

moelleux coulant à cœur, crème glacée à la vanille de Tahiti

とろけるフォンダンショコラ タヒチ産バニラのグラスと共に

\*\*\*

### **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。