



MENU DE PRINTEMPS

～春のデギュスタシオン～

¥ 17,800

LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

sur une mousseline de crème acidulée avec des blinis

フランス ソローニュ産 キャビア・アンペリアル プリニを添えて ラトリエスタイル

L'ASPERGE BLANCHE DE LOIRE

en salade primeur, SAYORI mariné avec une délicate gelée de tomate

ホワイトアスパラガスと昆布でマリネしたサヨリ 爽やかなトマトのジュレと共に

LE HAMAGURI ET SES POUSSÉS DE BAMBOU

en ravioles sur une légère écume de persil

蛤とタケノコのラヴィオリ 色鮮やかなパセリの泡を注いで

LE HOMARD

sa queue à la plancha avec sa pince et sa morille gratinée au comté, coulis de petits pois au jus de crustacés
オマール海老とモリーユ茸のフリカッセをコンテチーズと共にグラチネ
シャトーシャロンの香りでエスコートして

LE VEAU DU LIMOUSIN

rôti et son consommé, accompagné de légumes de saison, purée d'ail noir

リムーザン産 仔牛のロティとそのコンソメ シェフ厳選の季節野菜を添えて

LE MOJITO

en sorbet avec ses agrumes printaniers, gelée de rhum et crème sabayon à la chartreuse
爽やかなミントのソルベ 旬の柑橘と共に

LA SPHÈRE

en sucre soufflé aux fraises "YOTSUBOSHI" et sa mousse de fromage blanc

島根県産 苺“よつぼし”とフロマージュブランのムース 輝くアメに閉じ込めて

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

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。