

MENU DÉCOUVERTE

¥ 20,000

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

LE CAVIAR IMPERIAL

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

LE GASPACHO

avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic
冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

LA SAINT-JACQUES

la noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キューイ 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

LE BAR

poêlé relevé d'une sauce béarnaise au curry puis servi avec ses aubergines marinées

スズキのポワレと焼きナスのマリネ エピス風味のソースベアルネーズを添えて

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

LE MILLE-FEUILLE

croustillant, délicate crème Madame, accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti

ミルフィーユ タヒチ産ヴァニラをたっぷり使ったグラスを添えて

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。