



## MENU D'ÉTÉ

～夏のデギュスタシオン～

¥ 19,000

### LE JAMBON DE CANARD « AICHI »

愛知鴨の白カビ生ハム 野菜のピクルスを添えて

\*\*\*

### L'ORMEAU

présenté avec une mousse soyeuse de son foie et petits aubergines marinés

山口県萩産 黒アワビ なめらかな肝のムースと小茄子のマリネと共に

\*\*\*

### LES CAPELLINIS

rafraîchis à la tomate et moutarde à l'ancienne agrémentées d'oursins

静岡県産 完熟トマトの冷製カッペリーニ 雲丹をあしらって

\*\*\*

### LE KINKI

à la plancha servi avec une écume légère de champagne « TAITTINGER »

北海道産 キンキのブランシャ焼きと花ズッキーニのフリット “テタンジェ” のシャンパンソースで

\*\*\*

### LA CAILLE FERMIERE

rôtie au foie, accompagnée de la fameuse pomme purée de Joël Robuchon

葉で燻した三河山吹うずらのロティー ソース・グリビッシュをアクセントに

\*\*\*

### LE MELON

en soupe glacé et son sorbet avec une écume au Banyuls

静岡県産 天使音マスクメロンのスープ仕立て パニユルスとミントの香りを纏わせて

\*\*\*

### LA MANGUE

dans sa coque de chocolat, garnie d'un duo de mousse légère et un sorbet exotique

宮城県産 マンゴーとココナッツのムース 爽やかなエキゾチックのクーリとソルベでエスコート

\*\*\*

### 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。