

MENU DÉCOUVERTE

¥ 22,000

POUR COMMENCER

le quinoa, coeur 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 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レームで

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 CARRELET

cuit dans une soupe de poisson de roche, safrané aux fines notes anisé de fenouil
スーパドボワソンでポシェした真子ガレイ フェネルのサラダを添えて

LA BAVETTE DE BŒUF

à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée
和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトビュレを添えて

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。