



**MENU D'ÉTÉ**  
**Summer Menu**

**¥ 19,000**

**LE JAMBON DE CANARD « AICHI »**

« AICHI » duck ham

\* \* \*

**L'ORMEAU**

présenté avec une mousse soyeuse de son foie et petites aubergines marinées  
**Abalone in a delicate nage of liver and marinated with small eggplants**

\* \* \*

**LES CAPELLINI**

rafraîchis à la tomate et moutarde à l'ancienne agrémentés d'oursins  
**Capellini refreshed with tomato and mustard, served with sea urchins**

\* \* \*

**LE KINKI**

à la plancha servi avec une écume légère de champagne « TAITTINGER »  
**Kinki plancha-grilled served with a slight foam on Taittinger and zucchini flowers fries**

\* \* \*

**LA CAILLE FERMIÈRE**

rôtie au foin, accompagnée de la fameuse pomme purée de Joël Robuchon  
**Quail roasted with hay and serves with the famous pomme purée**

\* \* \*

**LE MELON**

en soupe glacé et son sorbet avec une écume au Banyuls  
**Melon in soup and sorbet with a foam of Banuls**

\* \* \*

**LA MANGUE**

dans sa coque de chocolat, garnie d'un duo de mousse légère et un sorbet exotique  
**Mango Impregnated with a duo of mousse, exotic coulls and sorbet**

\* \* \*

**LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

escorté de mignardises  
**Coffee or tea served with petits fours**

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。