



SAVEUR D'AUTOMNE

～秋のデギュスタシオン～

¥ 19,000

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 SANMA FUMÉ

sur une salade de pommes de terre agrémentée de caviar
秋刀魚の燻製とジャガイモのサラダ ワサビを効かせたクリームにキャビアをあしらって
* * *

LE FOIE GRAS DE CANARD

à la plancha servi avec un risotto d'épeautre aux cèpes
フランス産 鴨のフォアグラのブランシャ焼き セップ茸のリゾットと共に
* * *

LE HIRAME

poché, moules du Mont-Saint-Michel servies sur une crème de fenouil
平目のポシェとモン・サン・ミッシェル産ムール貝 フヌイユの香るソースで
* * *

LA BAVETTE DE BŒUF

rôtie, une tartine à la moelle relevée d'une pointe de moutarde Pommery
和牛バヴェットのロティ ハーブのサラダとモワルのタルティエヌを添えて
* * *

LE MUSCAT

sur sa gelée de citronnelle et son granité de raisin
山梨県産シャインマスカットに爽やかなシトロネルのジュレをあしらって
* * *

LE CANNELÉ AUX POMMES

caramélisées et son coeur de glace saveur rhum vanille de Tahiti
カヌレ タヒチ産ヴァニラのグラスにラム酒を香らせ 林檎のキャラメリゼを閉じ込めて
* * *

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。