



## **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ーヌを添えて  
\*\*\*

### **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。