

## MENU DÉCOUVERTE

¥ 22,000

### LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### LES LANGOUSTINES

en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert

手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチュペ 黒トリュフと共に

\*\*\*

### LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

栗のなめらかなヴルーテ セロリとベーコンの香りで

\*\*\*

### LE SAINT-PIERRE

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に

\*\*\*

### LA CAILLE

caramélisée en duo au foie gras, pomme purée

三河山吹うずらとフォアグラのデュオをキャラメリゼに ポテトピュレを添えて

\*\*\*

### LA VANILLE DE TAHITI

crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade

タヒチ産ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて

\*\*\*

### 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。