



MENU DÉGUSTATION

～冬のデギュスタシオン～

¥ 19,000

POUR COMMENCER

le foie gras crémeux en royal au porto et émulsion de parmesan
フォアグラのロワイヤルをポルト酒とパルメザンチーズのエキュームで

LETHON

mi-cuit et son poireau en vinaigrette accompagné de truffes noires
炙り本マグロ中トロとポワローヴィネグレット 香り高い黒トリュフと共に

LA POITRINE FUMÉE DE CHEVREUIL

servie sur un velouté d'haricots cocos aux légumes d'hiver
北見エゾシカのベーコンと冬野菜 白いんげん豆のヴルーテを注いで

LA LOTTE

farci de son foie, puis frite et relevée d'aïoli au jus gras
アンコウに肝を詰めカダイフと共にフリット アイオリをアクセントに

LE PIGEON

rôti, accompagné de Satoimo dauphine et une sauce salmis
ラカン産 仔鳩のロティ 里芋のドフィーヌを添えて ソース・サルミで

LE POP FRAISE

mousse légère au champagne gamie d'un sorbet citron jaune
シャンパンとイチゴのアンサンブル シトロンのソルベと共に

LE MIKADO

mousse au chocolat légère surmontée d'une chantilly à l'orange, glace pralinée
ミカド 軽やかなムースショコラアンボ 柑橘とエビスの香りをアクセントに

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。