



## 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。