



MENU DÉCOUVERTE

¥ 22,000

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur

フランス ソローニュ産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

LA LANGOUSTINE

truffé et cuite en ravioli au chou vert

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

LE NAVET

en fin velouté, marinère d'hamagri et croûtons dorés au curcuma

なめらかなカブのヴルーテ 蛤とクルトンを浮かべて

LE BAR

cuit sur la peau, purée de celeri-rave à l'huile de cebette

スズキ しっとり焼き上げて根セロリのクーリと共に

LA CAILLE

farci de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse pomme purée

うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼ ポテトピューレを添えて

LA VANILLE DE TAHITI

en 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。