



**SAVEUR D'AUTOMNE**  
～秋のデギュスタシオン～

**¥ 22,000**

**POUR COMMENCER**

les truffes blanches avec des oeufs brouillés  
香り高い白トリュフとなめらかなウフブレイエ  
\*\*\*

**LES CREVETTES « BOTAN-EBI »**

tartare en duo d'avocat agrémentées de caviar  
北海道噴火湾産ボタン海老のタルタル アボカドとキャビアのハーモニー  
\*\*\*

**LE VEAU ET LE FOIE GRAS**

au pâté en croûte accompagné de figues et un bouquet de betterave  
仔牛とフォアグラのパテ・クルート ビーツの花束と無花果を添えて  
\*\*\*

**LE KINMEDAI**

délicatement cuit à la vapeur dans une nage de moules et tomates au beurre fumé  
金目鯛をふっくらと蒸しあげて モン・サン・ミッシェル産ムール貝を燻製バターソースで  
\*\*\*

**LE PIGEON**

rôti et en parmentier gratiné au comté servi avec une fricassée de cèpes  
フランス産 小鳩のロティと24ヶ月熟成コンテチーズでグラチネしたパルマンティエ  
\*\*\*

**LE RAISIN « KYOHO »**

en granité sur une gelée de champagne parfumé au shiso  
巨峰のグラニテ 紫蘇の香りをアクセントに シャンパーニュのジュレと共に  
\*\*\*

**LA POMME D'AMOUR**

en fine coque, mousse légère aux pommes vertes caramélisées et glace vanille de Tahiti  
ポムダムール 林檎のキャラメリゼとタヒチ産ヴァニラを閉じ込めて  
\*\*\*

**LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

agrémenté de mignardises  
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミネラルウォーターと共に

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。