MENU DE PRINTEMPS
～春のデギュスタシオン～

￥22,000

POUR COMMENCER
la tartelette à l'oursin et salade de fenouil acidulée aux arômes de pastis
雲丹とフヌイユのタルトレット　パスティス風味
＊＊＊

L'ASPERGE BLANCHE DE LOIRE
en salade avec « sayori » mariné sur une délicate gelée de tomate
ホワイトアスパラガスと昆布でマリネしたサヨリ　爽やかなトマトのジュレと共に
＊＊＊

LE HOMARD DE BRETAGNE
à la plancha avec une duxelle de morilles et romarin
フランス　ブルターニュ産オマール海老　モリーユ茸のデュクセルを詰めプランシャ焼きに
＊＊＊

LA PINTADE FERMIÈRE
rôtie à la broche accompagnée d'une romaine farcie de petits pois à la française
岩手県石黒農場産ほろほろ鳥
ロティサリーで香ばしく焼き上げて　ロメインレタスのファルシを添えて
＊＊＊

LE PAMPLEMOUSSE
frais et sa gelée, sorbet gingembre
愛媛県産グレープフルーツのジュレと生姜のソルベ
＊＊＊

LA ROSE
mousse légère à la rose sur sa glace auréolée d'un coulis à la fraise
島根県産出雲ローズの香る薔薇に見立てたムースに旬の苺をあしらって
＊＊＊

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ
escorté 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頂きます。