



## **MENU DE PRINTEMPS**

～春のデギュスタシオン～

**¥25,000**

### **POUR COMMENCER**

#### **LE PETIT POIS**

en fin velouté soyeux sur un zéphir de cébettes à la sarriette

新玉ねぎのロワイヤル プティポワのヴルーテと共に

\*\*\*

#### **L`ŒUF DE POULE**

façon « mimosa » agrémenté de caviar avec une asperge blanche de loire pochée

“ウフ・ミモザ”とホワイトアスパラガスにキャビアをあしらって

本ワサビとクレソンをアクセントに

\*\*\*

#### **LES COQUILLAGES « AKAGAI »**

mi-cuits, les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

宮城県産 赤貝のミキュイ 海藻バターと共に

\*\*\*

#### **LE ROUGET**

à la plancha accompagné d'une étuvée de fenouil et une émulsion au basilic

フランス ブルターニュ産 ルージュ・パルベのプランシャ焼き バジル香るエミュルションソース

\*\*\*

#### **LE FILET DE VEAU**

rôti avec une fricassée de morilles et asperge verte, accompagné d'une sauce momay gratinée

仔牛フィレ肉とリードヴォーのポワレ

グリーンアスパラガスとモリーユ茸をソースモルネーでグラチネして

\*\*\*

#### **LE BUNTAN**

en granité sur une gelée a la citronnelle

高知県産 土佐文旦とレモンガラスのジュレ ジンが香る柑橘のグラニテと共に

\*\*\*

#### **LE MILLE-FEUILLE**

au fraise et glace vanille sous un biscuit allette

島根県産よつばしのミルフィーユに香り高いヴァニラのグラスを忍ばせて

\*\*\*

#### **LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ ミニアルディースと共に

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。