



## MENU D'ÉTÉ

～夏のデギュスタシオン～

¥25,000

### POUR COMMENCER

#### LE CITRON

sa pulpe en gelée à la vanille de Madagascar avec une crème anisée  
レモンとバニラのジュレをアニス香るフヌユのクレームで

\*\*\*

#### LE KISU

et poivrons rouges marinés sur une aubergine grillée, parfumés au shiso  
神奈川県三浦産キスと茄子をプロヴァンサル風に 紫蘇の香りでエスコート

\*\*\*

#### LE CALAMAR "AORI"

à la plancha, accompagné d'artichauts à la barigoule  
山口県萩産 アオリイカのプランシャ焼きとアーティーチョークのバリゲール風

\*\*\*

#### L'AMADAI

cuit en écailles avec un tian de légumes dans son suc aromatisé  
香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 レギュームティアンと共に

\*\*\*

#### LE CARRÉ D'AGNEAU DE SISTERON

rôti à la fleur de thym, accompagné de la fameuse pomme purée de Joël Robuchon  
フランス産仔羊 ハーブの香りと共にロティ ジョエル・ロブションのポテトピュレを添えて

\*\*\*

#### L'ABRICOT

en compotée et sorbet, yaourt aux graines de chia  
杏のコンポートとソルベ チアヨーグルトをアクセントに

\*\*\*

#### LA CERISE

son cœur coulant dans une coque au chocolat Guanaja et glace à la pistache  
キルシュを効かせたアメリカンチェリーのムース ピスタチオのグラスを添えて

\*\*\*

#### 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%サービス料金を別途加算させていただきます。