



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イユのクレームで

LE KISU

et poivrons rouges marinés sur une aubergine grillée, parfumés au shiso
千葉県富津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ブランシャ焼き アーティーチョークのバリグール風

L'AMADĀĪ

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。