



## **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  
レモンとヴァ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。