



SAVEUR D'AUTOMNE

～秋のデギュスタシオン～

¥ 25,000

LES CREVETTES « BOTAN-EBI »

en tartare avec un guacamole épicé

牡丹海老のタルタルとスパイシーなグアカモールのデュオ

LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE

en « pâté en croûte » accompagné de crème aigre et figue

あいち鴨とほろほろ鳥の白レバーをパテ・クルートに 黒いちじくのドウミ・セックを添えて

LA TRUFFE BLANCHE

voilée sur un risotto poêlé avec un œuf mollet

香り高い白トリュフを東京うこっけい卵とリゾットのボワレに削りかけて

LE MANAGATSUO

à la plancha sous un imprimé d'herbes, aux sucres de moules et légumes de saison

マナガツオのブランシャ焼きとモン・サン・ミッシェル産ムール貝

ハーブを織り込んだラヴィオリで覆って

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée

三河山吹うずらにフォラグラを詰めキャラメリゼに ポテトピューレと共に

LE KYOHO

en granité avec une gelée parfumée à la verveine

巨峰のグラニテ ヴェルヴェース香るジュレと共に

LE MORRON KASAMA

en mont-blanc servi avec une crème chantilly et une glace à l'Armagnac

茨城県産笠間栗のモンブラン アルマニャックのグラスを添えて

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。