

MENU DÉCOUVERTE

¥ 28,000

POUR COMMENCER

le quinoa, coeur de bouchée dorée et moelleuse au piment fumé

とろけるキノアフリット スパイシーなソースで

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON

à la crème de chou-fleur

ジョエル・ロブションのスペシャリテ

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで

LA SAINT-JACQUES

la noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に

LA LANGOUSTINE

truffé et cuite en ravioli au chou vert

手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエテュベ 黒トリュフと共に

LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

なめらかな栗のヴルーテ セロリとベーコンの香りで

LE BLACK COD

avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive

黒鱈のキャラメリゼ 大根のムースリーヌと共に

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poêlée accompagnée d'une purée de pomme de terre

和牛サーロイン なめらかなポテトビュレを添えて

LE BASILIC

et citron vert en sorbet accompagné de fruits rouges

バジルとライムのソルベ

LE CAFE

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica

カフェ アラビカ 軽やかなマンジャリショコラムース カフェのグラスを添えて

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニアルディーズと共に

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%のサービス料金を別途加算させていただきます。