



MENU DE PRINTEMPS
～春のデギュスタシオン～
¥ 22,000

POUR COMMENCER

tartelette à la truite fumée et fenouil acidulée
桜マスの燻製とフヌイユのタルトレット

* * *

LE HOKKIGAI

mi-cuit, en duo d'asperges blanches de Loire et agrumes "Tosabuntan"
特大ホッキ貝のミ・キュイとロワール産ホワイトアスパラガスのデュオ
クレームミモザと土佐文旦をアクセントに

* * *

LES RAVIOLES

de foie blond de pintade, sur un velouté de navet relevé au piment d'Eslette
ほろほろ鳥白レバーのラヴィオリを浮かべたカブのヴルーテ

* * *

LE HOMARD

à la plancha, sa pince et morilles gratinées au Comté sur un coulis de petits pois au jus de crustacés
オマール海老とモリーユ茸のフリカッセをコンテチーズと共にグラチネ
シャトーシャロンの香りでエスコートして

* * *

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

rôti à la fleur de thym, poitrine épicée en papillote servi avec la fameuse purée de pomme de terre
ピレネー産乳飲み仔羊 背肉をハーブと共にロティ
スパイシーなバラ肉のパピヨットを添えて

* * *

LE KIWI

en granité, gelée de vin blanc et citronnelle
国産キウイのグラニテ レモングラスと白ワインのジュレを合わせて

* * *

LA FRAISE "TOCHIAIKA"

représenté en sucre soufflé sur une chantilly et glace à la vanille
苺に見立てた飴細工に 栃木県産とちあいかとヴァニラのグラスを閉じ込めて

* * *

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%サービス料金を別途加算させていただきます。