

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リームで

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

en papillote croustillante au basilic
手長海老のパピヨット バジルの香りで

LA LAITUE

en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade
新玉葱のフランにナツメグの香るサラダ菜のスープを注いで

LE BAR

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
スズキをレモングラス香る白ワインソースで ポワローフリットを添えて

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poêlée accompagnée d'une purée de pomme de terre
和牛サーロイン なめらかなポテトピューレを添えて

LE BASILIC

et citron vert en sorbet accompagné de fruits rouges
バジルとライムのソルベ

LE POP FRAISE

punch aux bulles de Champagne rosé
シャンパンとイチゴのアンサンブル レモンのソルベと共に

LE CAFÉ EXPRESS OU LETHÉ

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。