



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 Bordeaux et agrumes "Tosabuntan"
特大ホッキ貝のミ・キュイとポルドー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

LE NAVET

en velouté onctueux avec des ravioles au foie blond de pintade
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 "SAMOSSA" servi avec la fameuse purée de pomme de terre
ピレネー産乳飲み子羊 背肉をハーブと共にロティ
スパイシーなバラ肉のサモサを添えて

LE KIWI

en granité, gelée de vin blanc et citronnelle
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
苺に見立てた餡細工に 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。