MENU DÉCOUVERTE

¥30,000

POUR COMMENCER

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

とろけるキノアのフリット　スパイシーなソースで

* * *

LA FAMEUSE GELÉE 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

en papillote croustillante au basilic

手長海老のブリックで包んだパピヨット仕立て

* * *

LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

なめらかな栗のヴルーテ　セロリとベーコンを浮かべて

* * *

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で

* * *

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 CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao

なめらかなショコラのガナッシュ カカオのグラスを合わせて

* * *

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%のサービス料金を別途加算させて頂きます。