



SAVEUR D'AUTOMNE

～秋のデギュスタシオン～
¥ 25,000

LES CREVETTES « BOTAN-EBI »

en tartare avec un guacamole épicé

牡丹海老のタルタルとスパイシーなグアカモールのデュオ

LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE

en pâté croûte, accompagné de crème aigre et d'un bouquet de betterave

あいち鴨とほろほろ鳥の白レバーをパテ・クルートに ピーツの花束を添えて

L'OURSIN

façon royale servi avec une écume légère de fenouil

なめらかな雲丹のロワイヤルにバスティス香るフヌイユのクリームを注いで

LE KINKI

dans une nage de moules et tomates au beurre d'algue

北海道産キンキとモン・サン・ミッシェル産ムール貝を海藻バターソースで

LE PORC BASQUE KINTOA

rôti escorté de légumes de saison et la fameuse pomme purée

バスク種キントア豚のロティと秋の恵み ジョエル・ロブションのポテトピュレと共に

LE MUSCAT

en déclinaison dans un sirop d'agrumes et gelée de vin blanc

シャインマスカットのソルベ 柑橘とハーブの香りを纏わせて

LA POIRE WILLIAMS

en sucre soufflé, gamie de son bavarois à la vanille de Tahiti et d'un coulis au cassis

洋梨に見立てた餡にポワールのババロアとコンポートを閉じ込めて

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミネラルデイズと共に

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。