



**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, garnie de sa bavaroise à la williamine, émulsion caramel  
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。