

## MENU DÉCOUVERTE

¥ 28,000

### 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 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

truffé et cuite en ravioli au chou vert  
手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエテュベ 黒トリュフと共に  
\*\*\*

### LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé  
なめらかな栗のヴァレーテ セロリとベーコンの香りで  
\*\*\*

### LE SAWARA

saisi à la plancha, sauce beurre blanc au yuzukosho et croustille de Sakura-Ebi  
桜エビ香るサワラのポワレ 柚子胡椒を効かせたソースブルブラン  
\*\*\*

### 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  
\*\*\*

### LA CHARTREUSE

en soufflé avec une crème glacée à la pistache  
シャルトリューズのスフレ シチリア産ピスタチオのグラスと共に  
\*\*\*

### 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。