



## **MENU DÉGUSTATION**

～冬のデギュスタシオン～  
**¥ 25,000**

### **LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA**

l'excellence par Joselito

36ヶ月熟成 イベリコ豚の生ハム

\*\*\*

### **LE CRABE « KEGANI » DE HOKKAIDÔ**

effiloché, fines lamelles de navets sur une délicate gelée de crustacés

北海道産毛蟹のエフィロシェと聖護院かぶのラメル 甲殻類のジュレと共に

\*\*\*

### **LA TRUFFE NOIRE**

en tarte friande avec le suprême de volaille fermière mitonné aux oignons confits et lard paysan

薫り高い黒トリュフのタルト ラトリエスタイル

\*\*\*

### **LE KUÉ**

aux aromates dans une nage crémeuse avec une étuvée d'endive

和歌山県産クエと冬野菜のナージュ仕立て 香草風味

\*\*\*

### **LE CANARD COL-VERT**

rôti et sa cuisse en brochette, sauce salmis et la fameuse pomme purée

新潟県産コルヴェール クワイのプロシェットを添えて 芳醇なソースサルミで

\*\*\*

### **LE KUMQUAT**

en compote accompagné d'un sorbet au citron

瀬戸内レモンソルベと金柑のコンポート

\*\*\*

### **LE CAFÉ**

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica

カフェ アラビカ 軽やかなマンジャリショコラムース カフェのグラスを添えて

\*\*\*

### **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。