

## 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  
なめらかな栗のヴルーテ セロリとベーコンの香りで  
\*\*\*

### LE CABILLAUD

à la plancha avec une purée aux carottes « KINTOKI » et sauce de vin rouge épicée  
真鱈のプランシャ焼き 金時にんじんのクーリとスパイシーな赤ワインソースで  
\*\*\*

### 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いただきます。