



MENU DE PRINTEMPS

～春のデギュスタシオン～

¥25,000

POUR COMMENCER

LE PETIT POIS

en fin velouté soyeux sur un zéphir de cébettes à la sarriette

新玉ねぎのロワイヤル プティポワのヴルーテと共に

L'ŒUF DE POULE

façon « mimosa » agrémenté de caviar avec une asperge blanche de loire pochée

“ウフ・ミモザ”とホワイトアスパラガスにキャビアをあしらって

本ワサビとクレソンをアクセントに

LES COQUILLAGES « AKAGAI »

mi-cuits, les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

兵庫県播磨産 赤貝のミキューイ 海藻バターと共に

LE ROUGET

à la plancha accompagné d'une étuvée de fenouil et une émulsion au basilic

フランス ブルターニュ産 ルージュ・バルベのプランシャ焼き バジル香るエミュulsionソース

LE FILET DE VEAU

rôti avec un ris de veau, accompagné d'une romaine farcie

仔牛フィレ肉とリードヴォーのポワレ ロメインレタスのファルシを添えて

LE BUNTAN

en granité sur une gelée à la citronnelle

高知県産 土佐文旦とレモンガラスのジュレ ジンが香る柑橘のグラニテと共に

LE MILLE-FEUILLE

au fraise et glace vanille sous un biscuit allette

島根県産よつぼしのミルフィーユに香り高いヴァニラのガラスを忍ばせて

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté 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。