

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### 小さなお皿

✓	<b>LE GASPACHO</b> avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic 冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて.....	1,000
	<b>LA COURGETTE</b> en déclinaison gourmande provençale, épicée, mimosa ズッキーニをプロヴァンサル エピセ ミモザのバリエーションで.....	1,600
✓	<b>LA BETTERAVE</b> en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades, sorbet à la moutarde verte ピーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベと共に.....	1,800
	<b>LE CRABE</b> aux fines lamelles de navets épicées ずわい蟹と大根のラメルをピモンデスペレット風味で.....	1,900
	<b>LE FOIE GRAS</b> frais de canard en terrine au naturel 鴨のフォアグラのテリーヌ パン・ド・カンパーニュを添えて.....	2,000
	<b>LE CAVIAR</b> dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur 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.....	6,500
	<b>LE JAMBON</b> Iberico escorté de pain toasté à la tomate 3 6ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に.....	3,500
	<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic 手長海老のパビヨット バジルの香りで.....	1,600
	<b>L'ŒUF COQUE</b> sans coque à l'aubergine confite au cumin 半熟卵 ゆっくり火を入れ クミンの香る茄子のコンポートに乗せて.....	2,000
✓	<b>L'ARTICHAUT</b> rôti sur une purée onctueuse, voilé d'un capuccino au curcuma アーティーチョーク ターメリックの香るヒヨコ豆のカプチーノソースで.....	2,000
✓	<b>LE MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES</b> chauds à l'huile d'olive vierge 色とりどりの温野菜 香り高いオリーブオイルの風味で.....	2,000
	<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé 帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に.....	2,200
	<b>LA DAURADE</b> servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite 真鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に.....	3,500
	<b>LE BURGER</b> au foie gras et aux poivrons verjuté フォアグラのソテーと三色のピーマンをハンバーガーに.....	3,000
	<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée 京都産 壺恵鴨のロティー サラダパストラルと共に.....	3,900
	<b>LA BAVETTE</b> de bœuf accompagnée d'une pomme purée et d'échalotes confites 和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて.....	3,800
	<b>LA CAILLE</b> farcie de foie gras puis caramélisée, pomme purée うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼに ポテトピュレを添えて.....	2,700

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

### 冷菜・温菜

<b>LA ROMAINE</b> aux langoustines tièdes, à l'avocat, tomate et mozzarella 手長海老のソテーをサラダに アボカド 高糖度トマト モッツアレラと共に.....	6,700
<b>LE FOIE GRAS</b> frais de canard en terrine au naturel 鴨のフォアグラのテリーヌ パン・ド・カンパーニュを添えて.....	3,800
<b>LE JAMBON</b> Iberico escorté de pain toasté à la tomate 3ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に.....	6,800
<b>LES LANGOUSTINES</b> en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert 手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチューベ 黒トリュフと共に.....	4,600
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé 帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に.....	3,300
<b>LES SPAGHETTI</b> aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère クリームソースのスパゲティー 墨丹と半熟卵をのせて.....	4,000
<b>LES RAVIOLES</b> de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ.....	2,300
<b>L'ŒUF DE POULE</b> mollet et friand au caviar et au saumon fumé 半熟卵 ブリックをまわして揚げ、スモークサーモンとキャビアのハーモニーで.....	15,000

## LES POISSONS ET LES VIANDES

### 魚・肉料理

<b>LA DAURADE</b> servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite 真鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に.....	4,900
<b>LA BAVETTE</b> de bœuf accompagnée d'une pomme purée et d'échalotes confites 和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて.....	6,500
<b>LE "PAILLARD" DE VOLAILLE</b> relevé de citron, tomates confites et artichauts 大山鷄胸肉をパイヤール風に アーティーチョークとトマトコンフィーと共に レモン風味で.....	3,800
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée 京都産 壺息鴨のロティー サラダバストラルと共に.....	6,800
<b>L'ENTRECÔTE</b> de bœuf tranchée à la taille de votre choix, pomme purée 和牛サーロイン お好みの量で.....	6,000/100g
<b>LA CAILLE</b> farcie de foie gras puis caramélisée, pomme purée うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼに ポテトピュレを添えて.....	5,800

## LES FROMAGES

### チーズ

<b>LES FROMAGES</b> de nos régions sélectionnés par nos soins フランス産チーズをお好みで.....	1,800 ~
---	---------

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers  
レストランで提供しているパンは、ラトリエ内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。



### Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

Taxe comprise, et 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。