

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

お好みに合わせたお皿数をお選びください

MENU A ¥8,800

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

Une Entrée au choix 前菜

Une Soupe au choix スープ

Deux Plats au choix 主菜 2品

Un Dessert au choix デザート

Le Café Express ou le thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU B ¥6,800

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

Une Entrée au choix 前菜

Une Soupe au choix スープ

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café Express ou le thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU C ¥4,800

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

Une Soupe au choix スープ

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café Express ou le thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU D ¥3,200

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

Un Plat au choix 主菜

Le Café Express ou le thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

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。

 Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

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。

LES ENTREES / 前菜

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって

L'ŒUF DE POULE mollet et friand servi sur une piperade à la basquaise

半熟卵 ブリックを纏わせて揚げ、バスク地方のピペラードと共に

LE CRABE 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

LA BETTERAVE en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

ビーツ 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

LES SOUPES / スープ

LE HARICOTS COCO en fin velouté avec un effiloché de confit de canard au persil

なめらかな白インゲン豆のヴルーテ 鴨のコンフィをガルニチュールにして

LE GASPACHO 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

LES PLATS / 主菜

LE HATA poêlé accompagné d'aubergines mariné servi avec une sauce béarnaise aux épices

真ハタのポワレと焼きナスのマリネ ターメリック風味のソースベアルネーズを添えて

LA DAURADE 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

LE FILET DE PORC rôti, gratiné aux comtés à la feuille de romaine farcie de légumes estival

越後もち豚フィレ肉のグラチネ 夏野菜のファルシと共に

LA VOLAILLE en ballotine farcie d'un trio de mousse gourmande sauce suprême

薩摩赤鶏と3種のムースをパロティーン仕立てに ソースシュブレードと共に

LE BŒUF poêlé servi avec une salade pastorale et une pomme purée (Supp + ¥ 1,260)

和牛のポワレ サラダパストラルを添えて (+¥1,260)

LES DESSERTS / デザート

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベと共に

LA PÊCHE façon melba douceur de citron glacé aux baies rouges

ベッシュメルバ ベルベージュの香る白桃のポシェ タヒチ産パニラのグラスを添えて

LE MELON en declinaison gourmande aux arômes de pernot servi avec une crème de citron au tapioca

メロンのデクリネゾン ペルノの香るタピオカのレモンクリームと共に

LE LITCHI en espuma et sorbet servi avec un coulis à la framboise au arôme de rose

軽やかなライチのエスプーマとソルベ ローズの香るフランボワーズクーリと共に