

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

LA COURGETTE 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.....	2,000
LA BETTERAVE 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	2,000
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.....	2,000
LE FOIE GRAS 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	2,400
LE CAVIAR 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リームで	6,500
LE JAMBON 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
LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic 手長海老のパピヨット バジルの香りで.....	1,600
L'ŒUF COQUE 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
L'ARTICHAUT rôti sur une purée onctueuse et 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.....	2,400
LE MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES 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
L'AUBERGINE en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés 茄子のヴルーテに八色椎茸を浮かべて 芳醇なスパイスの香りと共に	2,000
LA SAINT-JACQUES 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
LE SAWARA accompagnée d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri サワラ しっとり焼き上げ根セロリのクーリと共に.....	3,500
LE BURGER au foie gras et aux poivrons verjutés 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.....	3,500
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée 京都産 壺息鴨のロティエー サラダパストラルと共に	4,500
LA BAVETTE 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	4,500
LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée うずらとフォアグラのデュオをキャラメリゼに ポテトピュレを添えて.....	4,000

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

冷菜・温菜

LA SUCRINE 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

LE FOIE GRAS 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..... 4,500

LE JAMBON 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

LES LANGOUSTINES 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..... 4,800

LA SAINT-JACQUES 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

LES SPAGHETTI 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 雲丹と半熟卵をのせて..... 4,800

LES RAVIOLES 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..... 2,400

L'ŒUF DE POULE 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

LE SAWARA accompagnée d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri

サワラ しっとり焼き上げ根セロリのクーリと共に..... 5,000

LA BAVETTE 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..... 7,800

LE "PAILLARD" DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

大山鶏胸肉をパイヤール風にトマトコンフィーと共に レモン風味で..... 4,000

LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée

京都産 空鳥鴨のロティエ サラダパスタラルと共に..... 7,800

L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix, pomme purée

和牛サーロイン お好みの量で..... 7,000/100g

LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée

うずらとフォアグラのデュオをキャラメリゼに ポテトピュレを添えて..... 7,000

LES FROMAGES

チーズ

LES FROMAGES de sélectionnés par nos soins

フランス産チーズをお好みで..... 2,000 ~

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。