

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

- 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..... 1,200
- 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 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レームで 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
- 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 1,400
- 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'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
- 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
- LA SOLE** délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safrané
ふっくらと火を入れた舌平目とモン・サン・ミシェル産ムール貝をサフランソースで 3,500
- LA RAIE** servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant
北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に 3,500
- LE CANARD DE KYOTO** rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée
京都府産 壺巻鴨のロティー サラダパスタラルと共に 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
三河山吹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 ROMAINE 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ー 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

LES POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

LA SOLE délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safrané

ふっくらと火を入れた舌平目とモン・サン・ミシェル産ムール貝をサフランソースで 5,000

LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant

北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に..... 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

京都府産 壺島鴨のロティー サラダパストラルと共に..... 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

三河山吹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。