

~ COMPOSEZ LE 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 ¥9,200

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

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 ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU B ¥5,500

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Une Entrée au choix 前菜

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU C ¥3,500

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Un Plat au choix 主菜

Le Café 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

- ✓ **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
- 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
- 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ベレット風味で
- LA SAINT-JACQUES** les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp + ¥ 880)
帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に(+¥880)

LES SOUPES / スープ

- ✓ **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 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 ハーブ入りパイヨンスープ

LES PLATS / 主菜

- 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
- LE HATA** servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
真ハタ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
- L'AGNEAU DE LOZÈRE** en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin
フランスロゼール産仔羊のナヴァランをローズマリーの香りを閉じ込めてココット仕立てに
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha servie avec une pomme purée (Supp.¥1,980)
和牛バヴェット なめらかなポテトピューレを添えて (+¥1,980)
- LE FOIE GRAS DE CANARD** à la plancha servi avec un risotto d'épeautre au parmesan (Supp.¥1,680)
フランス産 鴨のフォアグラのブランシャ焼きバルメザンチーズのリゾットと共に (+¥1,680)

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
- LE VACHERIN** framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt
フランボワーズとライチのヴァシュラン ヨーグルトのシャンティを添えて
- LE CHEESE CAKE** aux fruits exotiques sur une fine tuile croustillante de spéculoos
エキゾチックフルーツのチーズケーキ スペキュロスのサブレと共に
- LE PARFUM DES ILES** crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco
クレームパッションバナナ ラム酒のグラニテと合わせ ココナッツのエスプーマを添えて