

~ 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 ENTRÉES / 前菜

- ✓ **LES LEGUMES** d'automne et mozzarella en gâteau, sur un coulis de potiron
秋野菜とモッツアレチーズのガトー仕立て 軽やかなバターナッツカボチャのクーリと共に
- LA SALADE LYONNAISE** aux saucissons pistaché, poitrine fumée servie avec son œuf poché et pomme de terre
リヨン風サラダ ピスタチオ入りソーシソン ポーチドエッグ ジャがいも ベーコン
- LE SAUMON FUMÉ** en tarte fine aux fenouils servi avec une sauce graviax
スモークサーモンとフヌイユのタルト仕立て グラブラックソースと共に
- 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 パルサミコビネガーをアクセントに
- LE SALSIFIS** en fin velouté et croustillants escorté de son canard fumé
ゴボウのヴルーテ 燻製した鴨肉を浮かべて

LES PLATS / 主菜

- LE CABILLAUD** poêlé, croquette de brandade sur son coulis de poivron relevé au gingembre
タラのポワレとブランダードのクロケット 甲殻類とパブリカのソースに生姜を効かせて
- LE KIHATA** à la plancha sur son caviar d'aubergine au parfum de basilic frais
黄ハタのプランシャ焼き 茄子のキャビア仕立てと爽やかなバジルのソースで
- LA JOUE DE PORC** braisée sur un lit de houmous relevé aux épices
柔らかく煮込んだイペリコ豚 頬肉をフムスとデュカのチュイルと共に
- LE POUSSIN** rôti puis servi avec une fricassée de champignons persillés
香ばしく焼き上げたひな鶏のロティ 茸のフリカッセと共に
- 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)

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 PARIS-BREST** aux éclats de noisettes caramélisées sur une gelée d'orange et sorbet au fromage blanc
パリプレスト ヘーゼルナッツのキャラメリゼをアクセントにフロマージュブランのソルベを添えて