

~ 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ラ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 じゃがいも ベーコン

LE SAUMON FUMÉ en tarte fine aux fenouils servi avec une sauce gravlax

スモークサーモンとフヌイユのタルト仕立て グラブラックスソースと共に

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

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

栗のなめらかなスープ セロリとベーコンの香りで

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ドードのクロケット 甲殻類とパプ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ベリコ豚 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 鴨のフォアグラのプランシャ焼きパ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 MARRON façon Mont-blanc, servi avec un coulis de cassis et une glace au lait

軽やかなマロンのムースにカシスのクーリとグラス・オ・レを合わせて

LE PARIS-BREST aux éclats de noisettes caramélisées sur une gelée d'orange et sorbet au fromage blanc

パリブレスト 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