

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### 小さなお皿

- ✓ **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 ..... 2,200
- 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 ..... 1,600
- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé  
栗のなめらかなヴルーテ セロリとベーコンの香りで ..... 2,000
- LA LANGOUSTINE** en papillote croustillante au basilic  
手長海老のパビヨット バジルの香りで ..... 1,600
- ✓ **L'ARTICHAUT** rôti, sur une purée onctueuse, 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
- LE KIHATA** poêlé sur son caviar d'aubergine au parfum de basilic frais  
黄ハタのポワレ 茄子のキャビア仕立てと爽やかなバジルのソースで ..... 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 サラダパストラルと共に ..... 4,500
- LA BAVETTE** de bœuf accompagnée d'une pomme purée  
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・カンパニユを添えて..... 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

**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..... 2,600

## 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

**LE KIHATA** poêlé sur son caviar d'aubergine au parfum de basilic frais

黄ハタのポワレ 茄子のキャビア仕立てと爽やかなバジルのソースで..... 5,000

**LA BAVETTE** de bœuf accompagnée d'une pomme purée

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 豊息鴨のロティー 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。