

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
- ✓ **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 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レームで 6,500
- LE JAMBON IBERICO** escorté de pain toasté à la tomate
36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, 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 壺屋鴨のロティー 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
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 キャベツのエチューベ 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
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 窪息鴨のロティー サラダパスタとと共に.....	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。

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 1,800

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 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 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 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

LE SOUFFLE

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise
カシスのスフレ ミュロワーズのソルベを添えて

LES GLACES

et les sorbets du jour
本日のグラス・ソルベの盛り合わせ

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。