

~ 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 ブッシュ

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 ブッシュ

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 ブッシュ

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

LES CUISSES DE GRENOUILLE en fritots relevés d'ail doux au coulis de persil (Supp.¥880)

衣をまとったグルヌイユ ニンニクとパセリのクーリを添えて (+¥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

LES TRUFFES BLANCHES en risotto servie avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp.¥5,000)

シェフのイチオシ！！ 期間限定 イタリア産 白トリュフのリゾット(+¥5,000)

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 甲殻類とパブリカのソースに生姜を効かせて

LE KIHATA à la plancha escorté de beignets aux anchois à la moutarde d'Orléans

黄ハタのブランシャ焼きとアンチョビのペニエをオルレアン産マスタードソースで

LA JOUE DE PORC mijotée et servie sur une onctueuse crème de pois chiches aux épices

柔らかく煮込んだイペリコ豚 頬肉をフムスとデユカのチュイルと共に

LE POUSSIN à la cocotte, présenté avec une fricassée de champignons

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 PAVLOVA meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices

パブロヴァ 軽やかなメレンゲに巨峰をあしらひエピスの香るクーリと共に

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

LA VANILLE DE TAHITI en crème caramélisée à la cassonade (Supp.¥660)

ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて (+¥660)