

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** à la plancha escorté de beignets aux anchois à la moutarde d'Orléans
黄ハタのプ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 3,500
- LE CANARD DE KYOTO** rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée
京都府産 壺息鴨のロティー 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

L'ENDIVE 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 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 TRUFFES BLANCHES en spaghetti servie avec un œuf mi-cuit et une crème légère

シェフのイチオシ!! 期間限定 イタリア産 白トリュフのスパゲッティ..... 13,000

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

黄ハタのプ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..... 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ーレを添えて..... 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 ポテトピューレを添えて..... 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 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 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いエビスの香るクーリと共に

LA VANILLE DE TAHITI

en crème caramélisée à la cassonade (Supp.+ 700)
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 (+¥700)

LE SOUFFLE

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp.+ 700)
カシスのスフレ ミュロワーズのソルベを添えて (+¥700)

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。