

~ 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 ¥13,500

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

Un Plat au choix 主菜

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé
escortés de mignardises
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

MENU B ¥9,500

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

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé
escortés de mignardises
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

MENU C ¥7,800

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Une Soupe au choix スープ

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé
escortés de mignardises
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

MENU D ¥5,300

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé
escortés de mignardises
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

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。

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 ENTREES / 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

LE SAUMON FUMÉ en tarte fine au fenouil, agrémenté d'une sauce graviax

スモークサーモンとフスイユのタルト仕立て グラブラックソースと共に

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d'une fin meiba d'oursin au wasabi

天然鯛のカルパッチョ ワサビクリームを効かせた雲丹のタルティースを添えて

LE CANARD CHALLANDAIS ET LE FOIE GRAS

en pâté-croûte, escorté de physalis avec une compotée d'oignons rouges au vinaigre (Supp.+¥1,680)

シャラン鴨とフォアグラのパテ・クルート ほおずきと赤玉葱のコンポートと共に (+¥1,680)

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 CRABE «WATARI» servi en bisque onctueuse sur une royale de chou-rave

味わい豊かなワタリ蟹のビスク コールラビのロワイヤルと共に

LES PLATS / 主菜

LE BAR façon ballotine à la meunière sur un onctueux coulis de céleri-rave

平スズキ たっぶりのバターでムニエルに 根セロリのクーリと共に

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

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

香ばしく焼き上げたひな鴨のロティ 茸のフリカッセと共に

LE CARRÉ D'AGNEAU rôti à la fleur de thym et accompagné de la fameuse pomme purée

仔羊背肉 ハーブの香りと共にロティ ポテトピュレを添えて

LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp. ¥1,980)

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(+¥1,980)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poivrée et aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp. ¥1,980)

和牛サーロインに黒コショウを纏わせて 野菜のフリットと共に (+¥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い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)