

~ 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 プッシュ

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 プッシュ

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 プッシュ

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

- LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベと共に
- LE KAMASU** mi-cuit et son poireaux vinaigrette accompagné d'une sauce ravigote
炙りカマスとポワローヴィネグレット ラヴィゴッドソースと共に
- LE SAUMON FUMÉ** en tarte fine aux fenouils servi avec une sauce gravlax
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
- 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

LES PLATS / 主菜

- LES TRUFFES NOIRES** en risotto escorté de jambon Ibérique et d'une crème légère (Supp.¥3,000)
薫り高い黒トリュフのリゾット イベリコ豚の生ハムをアクセントに (+¥3,000)
- L'HIRAME** cuit à la vapeur servi avec un coulis de brocolis et gnocchis de pomme de terre au safran
ふっくらと蒸しあげたヒラメとサフラン香るニョッキをブロッコリーのソースで
- LE BAR** façon 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 PORC** en filet rôti, crêpinette farcie de son pied sur un ragoût aux lentilles vertes du Puy
松坂豚フィレ肉のロティとセージを効かせた豚足のカイエット レンズ豆のラグーと共に
- LE CANARD** confit en parmentier au Porto sous un fin glaçage
京都産 産鳥鴨モモ肉のコンフィとポテトピュレを重ねバルマンティエ風のグラタンにして
- 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
- LA POMME** caramélisée sur un fin sablé au spéculoos agrémenté d'une glace vanille de Tahiti
リンゴのキャラメリゼとスペキュロスのサブレ タヒチ産ヴァニラのグラスと共に
- 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)