

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

- LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades, sorbet à la moutarde verte
ピーツ 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 2,000
- 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
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 1,600
- 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
手長海老のパビヨット バジルの香りで 2,200
- 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
- LE BAR** façon à la meunière sur un onctueux coulis de céleri-rave
平ズスキ 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 3,500
- 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 3,500
- LE CANARD DE KYOTO** rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée
京都府産 望息鴨のロティー サラダバストラルと共に 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・カンパーニュを添えて.....	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 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 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 SPAGHETTIS aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère 薫り高い黒トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて.....	10,000

LES POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

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.....	5,000
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.....	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 大山鶏胸肉をバ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 壺恵鴨のロティー サラダバスタラルと共に.....	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。