

## ~ 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。

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

**L'ASPERGE VERTE** et le jambon Ibérique sur une fine tarte

グリーンアスパラガスのタルト イベリコ豚生ハムとミモレットチーズをアクセントに

**LES CREVETTES** marinées, servie avec son œuf mimosa sur un coulis de cresson

天使エビのミモザ仕立て クレソンと桜エビをアクセントに

**LA DAURADE** en tartare recouvert d'avocat accompagné d'une sauce épicée

天然真鯛とアボカドのタルタル スパイシーなソースと共に

**L'ASPERGE BLANCHE** rôtie, servie avec une fricassée de morilles au Château-Chalon (Supp. ¥1,100)

フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのロースト モリーユ茸のフリカッセを添えて (+¥1,100)

## LES SOUPES / スープ

**LE NANOHANA** en crème légère accompagnée de palourdes et croûtons aux algues

菜の花と蛤のスープ 海藻パンのクルトンを浮かべて

**L'AUBERGINE** en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

茄子のヴェルーテに八色椎茸を浮かべて 芳醇なスパイスの香りと共に

## LES PLATS / 主菜

**LE SABRE** à la plancha escorté de seiches de printemps au beurre d'anchois

タチウオとホタルイカのブランシャ焼き 春キャベツのポワレ アンチョビとレモンのソースで

**L'ISAKI** poêlé sur son coulis de navets relevé à la moutarde d'Orléans

イサキのポワレに蒸のフォンダンとクーリを合わせて オルレアンマスタード風味

**LA CANETTE** rôtie, servie avec une compote de rhubarbe et un coulis de salsifis relevé aux épices

仔鴨のロースト 甘酸っぱいリュバープのコンポートとスパイス香る新ごぼうのクーリと共に

**LE PORC IBÉRIQUE** « Pluma » poêlé accompagné d'une romaine farcie de petit pois à la française

イベリコ豚“ブルマ”のポワレ ロメインレタスのファルシを添えて

**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

**LA COURONNE DE LA REINE** en déclinaison aux fraises « Amaou » sur une gelée à la camomille

苺のクローンス 福岡県産あまおうをあしらい カモミールの香るジュレと共に

**LE BABA AU RHUM** escorté de dekopon et d'une légère crème fouettée

ラム酒の香るババ 熊本県産デコボンと軽やかなクリームを添えて

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

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