

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### 小さなお皿

**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..... 2,400

**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..... 2,000

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

茄子のヴ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..... 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 SABRE** à la plancha escorté de seiches de printemps au beurre d'anchois

タテ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... 3,500

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

イサキのポワレに蕪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..... 3,500

**LE CANARD DE KYOTO** rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée

京都府産 豊息鴨のロティー 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

**LA SUCRINE** 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

**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..... 3,000

**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 POISSONS ET LES VIANDES

### 魚・肉料理

**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プランシャ焼き 春キャベツのポワレ アンチョビとレモンのソースで... 5,000

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

イサキのポワレに蕪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..... 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 産息鴨のロティー 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。