

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

- ✓ **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 2,200
- 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レームで 6,500
- 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 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
- 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
手長海老のパピヨット バジルの香りで 2,200
- ✓ **L'ARTICHAUT** rôti, sur une purée onctueuse, vellé 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
- LA DAURADE** servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
真鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーを添えて 3,500
- LE BAR** dans un suc de poissons de roche safrané aux fines notes anisées de fenouil
スーパドゥポワソんでポシェしたスズキ フヌイユのサラダをあしらって 3,500
- 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 ROMAINE 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 6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 fleur de 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 雲丹と半熟卵をのせて 4,800

LES POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

LA DAURADE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

真鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィを添えて 5,000

LE BAR dans un suc de poissons de roche safrané aux fines notes anisées de fenouil

スーパドゥポワソんでポシェしたスズキ フヌイユのサラダをあしらって 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。

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 1,800

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 ピ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 PARFUM DES ILES

crème aux fruits de la passion et à la banane , granité au rhum , légèreté à la noix de coco

クレームパッションバナナス ラム酒のグラニテと合わせ ココナッツのエスプーマを添えて

LA VANILLE DE TAHITI

en crème caramélisée à la cassonade (Supp.+¥ 700)

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ボワーズのソルベをのせて (+¥700)

LE SOUFFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp.+¥ 700)

スフレパッション ソルベエキゾチックを添えて (+¥700)

LES GLACES

et les sorbets du jour

本日のグラス・ソルベの盛り合わせ

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。