

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

- ✓ **LES LEGUMES D'AUTOMNE** et la mozzarella en gâteau sur un coulis de potiron
秋野菜とモッツアレ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 2,600
- LE FOIE GRAS DE CANARD** frais 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 2,600
- LE CAVIAR IMPERIAL** 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 "JOSELITO"** et son 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
栗のなめらかなヴァルーテ 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 onctueuse purée et 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
- ✓ **LES LÉGUMES DE SAISON** 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** la noix en coquille au beurre d'algues acidulé
帆立貝のミ・キューイ 海藻バターと共に 2,200
- LA DAURADE** servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
真鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィアを添えて 3,500
- LE SAWARA** saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi
サワラのプランシャ焼き ブールブランソース 春菊と桜えびをアクセントに 3,500
- LE CANARD DE CHALLANS** rôti agrémenté une salade pastorale et une pomme purée
フランス産 ビュルゴー家 シャラン鴨のロティ サラダパストラルと共に 4,500
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse 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** caramélisée en duo au foie gras, 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, avocat, tomate et mozzarella

手長海老のソテーとアボカド 高糖度トマト モッツアレラのサラダ仕立て..... 6,700

LE FOIE GRAS DE CANARD frais 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 4,800

LE JAMBON IBERICO «JOSELITO» et son 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 la noix en coquille 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 POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

LA DAURADE servie 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 SAWARA saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi

サワラのプランシャ焼き プールブランソース 春菊と桜えびをアクセントに 5,000

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピューレを添えて 7,800

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

大山鶏胸肉のバイヤール風 トマトコンフィと共に レモン風味で 4,000

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

フランス産 ビュルゴー家 シャラン鴨のロティ 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 caramélisée en duo de foie gras, 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 ポテトピューレを添えて 7,000

LES FROMAGES

チーズ

LES FROMAGES de nos régions 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 MARRON GLACÉ

en tarte friande vanillée au coulis de mikan

マロンのタルト仕立て ヴァニラの香りとみかんのクーリをあしらって

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et sauce 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ソースと共に

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

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp.+¥ 700)

カシスのスフレ ミュロワーズのソルベを添えて (+¥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