

## 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  
 ビーツ 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を添えて ..... 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レームで ..... 6,500
- LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"** et son 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 ..... 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 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 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 プールブランソース 春菊と桜えびをアクセントに ..... 3,500
- LE BURGER** au foie gras et aux poivrons verjuté  
 フォアグラのソテーと三色のピーマンをハンバーガーに ..... 4,500
- 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 モッツァ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 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 truffes blanche avec un œuf mi-cuit et une crème légère

薫り高い白トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて..... 20,000

## 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 プールプランソース 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

大山鶏胸肉のピヤール風 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** 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 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

### 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 CHEESE CAKE

en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos

チーズケーキ 苺とマスカルポーネを合わせ スペキュロスサブレのアクセント

### LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de 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

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。