

## ~ 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 ¥9,200

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

\*\*\*

Une Entrée au choix 前菜

\*\*\*

Une Soupe au choix スープ

\*\*\*

Deux Plats au choix 主菜 2品

\*\*\*

Un Dessert au choix デザート

\*\*\*

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

### MENU B ¥5,500

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

\*\*\*

Une Entrée au choix 前菜

\*\*\*

Un Plat au choix 主菜

\*\*\*

Un Dessert au choix デザート

\*\*\*

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

### MENU C ¥3,500

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

\*\*\*

Un Plat au choix 主菜

\*\*\*

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

全てのパンは、ラトリエ内のベーカリーチームが焼いたものです。

 Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

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 ENTRÉES / 前菜

- LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, 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
- LE PORC FERMIER** ses abats en croustilles aux champignons, salade de lentilles à la moutarde persillée  
豚足のクロメスキとイベリコ豚の生ハムをレンズ豆のサラダと共に パセリマスタードをアクセントにして
- LE SAUMON FUMÉ** en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax  
ミルフィユ仕立てにしたスモークサーモンとアボカドのタルタル グラブラックソース
- LA TOMATE** gamie de crabe et céleri-rave, chips de pain de campagne, sauce rémoulade (Supp + ¥ 880)  
フルーツトマトとズワイガニのファルシ 根セロリのムースと共に(+¥880)

## LES SOUPES / スープ

- 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
- 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

## LES PLATS / 主菜

- LE CABILLAUD** poêlé servi avec une étuvée de chou vert relevé d'un coulis de chorizo  
真鱈のポワレにギンディージャのコンディモンを添え チョリソーと大蒜のクーリで
- 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
- LES NOISETTES D'AGNEAU** avec une compotée d'aubergine et citron confit  
仔羊背肉のロースト クミンの香る茄子のコンポートとレモンのコンフィ
- LE CANARD** confit en parmentier au Porto sous un fin glaçage  
フランス産 シャラン鴨のコンフィとポテトピューレを重ねパルマンティエ風のグラタンにして
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée ( Supp + ¥ 1,980)  
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 (+¥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
- 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+¥880)  
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 (+¥880)