

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

- ✓ **LES LÉGUMES D'ÉTÉ** et une burrata sur un lit de courgette relevée au jus de tomate
 夏野菜のブランシャ焼きにブラータチーズを合わせて トマトのジュでエスコート 2,800
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 2,800
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 6,700
LE JAMBON IBERICO "JOSELITO" et son 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 3,700
LES RAMIOLES 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
✓ **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic
 冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて 1,800
LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic
 手長海老のパピヨット バジルの香りで 2,600
✓ **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 2,600
✓ **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 2,600
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 2,400
LE MEBARU à la plancha sur un lit de poireaux fondants, sauce parfumée au basilic
 佐渡島産メバルを香ばしいネギのフォンダンと合わせ バジルのエッセンスで 3,700
LE CARRELET cuit dans une soupe de poisson de roche, safrané aux fines notes anisé de fenouil
 スーブドボワソんでポシェした真子ガレイ フェネルのサラダを添えて 3,700
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée
 京都府産 七谷鴨のロティー サラダパストラルと共に 4,700
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 4,700
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 4,700

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.....	6,900
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.....	5,000
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.....	7,000
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.....	3,600
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.....	6,200

LES POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

LE MEBARU à la plancha sur un lit de poireaux fondants, sauce parfumée au basilic 佐渡島産メバルを香ばしいネギのフォンダンと合わせ バジルのエッセンスで.....	4,700
LE CARRELET cuit dans une soupe de poisson de roche, safrané aux fines notes anisé de fenouil スーポドポワソンでポシェした真子ガレイ フェネルのサラダを添えて.....	4,700
LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes 大山鶏胸肉のピヤール風 トマトコンフィートと共に レモン風味で.....	4,200
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.....	8,000
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée 京都府産 七谷鴨のロティー サラダパストラルと共に.....	8,000
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 ポテトピュレを添えて.....	8,000
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.....	7,200/100g

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.....	2,500~
---	--------

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。

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 2,000

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

L'ÎLE FLOTTANTE

aux pralines roses, crème anglaise et sorbet cerise

チェリーのコンポートと軽やかなメレンゲのイル・フロタント アングリーズソースで

LA MYRTILLE

au coeur d'une ronde de fruits rouges et sa glace à la pistache

国産ブルーベリーと香り豊かなシチリア産ピスタチオのグラスを合わせて

LE MILLE-FEUILLE

croustillant, délicate crème madame accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti (Supp+900)

ミルフィーユ タヒチ産ヴァニラをたっぷり使ったグラスを添えて (+900)

LA CHARTREUSE

en soufflé avec une crème glacée à la pistache (Supp+900)

シャルトリューズのスフレ シチリア産ピスタチオのグラスと共に(+900)

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。