

## ~ COMPOSEZ VOTRE 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 ¥ 13,800

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

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 ¥ 10,000

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

Une Entrée au choix 前 菜

\*\*\*

Une Soupe au choix スープ

\*\*\*

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 ¥ 8,000

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

Une Soupe au choix スープ

\*\*\*

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 D ¥ 5,800

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

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

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 ENTREES / 前菜

**L'ŒUF DE POULE** mollet et friand sur une piperade à la Basquoise et une purée d'ail noir  
半熟卵 ブリックを纏わせて揚げ イペリコチョコリソーとパブリカのピペラードと共に  
**LE MAÏS** cremeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial  
なめらかな玉蜀黍のパパロワとずわい蟹 キャビアとコンソメのハーモニーで  
**LA SARDINE** marinée puis servie avec un fin toast melba à la provençale  
真イワシのマリネ プロヴァンサル仕立て  
**LA LANGOUSTINE** tiède en salade d'avocat et laitue au coulis de tomate fraîche (Supp+2,000)  
手長海老のソテーとアボカドのサラダ 爽やかなトマトのクーリ (+2,000)

## LES SOUPES / スープ

**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  
**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

**LA RAIE** servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant  
北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に  
**LE CARRELET** cuit dans une soupe de poisson de roche safrané aux fines notes anisé de fenouil  
スープドポワソんでポシェした真子ガレイ フェンネルのサラダを添えて  
**LE PORC IBÉRIQUE** accompagné d'une galette de pied de cochon et d'une salade d'herbes  
イペリコ豚“ブルマ”のロースト 豚足のガレットとハーブのサラダと共に  
**LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti à la fleur de thym et accompagné de légumes d'été  
仔羊背肉 ハーブの香りと共にロティ 愛知県豊川産“北川さんの茄子”のソテーをクミンの香りで  
**LA CAILLE** en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp+2,000)  
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 (+2,000)  
**L'ENTRECÔTE DE BŒUF**  
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+2,500)  
和牛サーロインに黒コショウを纏わせて 野菜のフリットと共に (+2,500)

## 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 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 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 PÊCHE** pochée en duo de rhubarbe servie avec une légère crème au fromage blanc  
白桃とリュパーブのポシェ フロマーージュブランのクリームと共に  
**LA VANILLE DE TAHITI** en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)  
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ポワーズのソルベをのせて (+900)