

~ 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 ¥ 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

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 ¥ 6,000

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

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 プッシュ

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

LE CAVIAR D'AUBERGINE à la maraîchère parfumé au curry et gami de moules du Mont-Saint-Michel

長茄子のキャビア見立てとモンサンミッシェル産ムール貝 カレーのオイルを効かせて

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって

L'ANGUILLE caramélisée en duo avec de l'igname et relevée d'une crème au wasabi

炙りうなぎのキャラメリゼ 山芋のフリットと合わせ わさびクリームをアクセントに

LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées (Supp+900)

ずわい蟹と大根のラメルをピモンデスペレット風味で (+900)

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

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 SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーを添えて

LES NOISETTES D'AGNEAU rôties accompagnées de légumes d'automne frits et épicés à l'huile d'harissa

仔羊背肉のロティ 秋野菜のフリットとアリッサオイルをアクセントに

LA JOUE DE PORC mijotée, mousseline de carotte et salsifis croustillants

イベリコ豚ホホ肉のミジョテ なめらかな人参のピューレと共に

LE BŒUF poêlé servi avec une salade pastorale et une pomme purée (Supp+2,000)

和牛のポワレ ハーブ入りサラダとポテトピューレを添えて (+2,000)

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)