

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

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
..... 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

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 3,700

LES RAMOLES 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 2,600

✓ **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・キュイ 海藻バターと共に 2,400

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 3,700

LA RAIJE 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ーノワゼットと共に 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 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..... 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 LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert

手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチュベ 黒トリュフと共に..... 5,400

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ー 雲丹と半熟卵をのせて..... 6,200

LES POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

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 トマトコンフィを添えて..... 4,700

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..... 4,700

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

大山鶏胸肉のバイヤール風 トマトコンフィと共に 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。

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 2,000

LA TENDANCE CHOCOLAT

onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

なめらかなシヨコラのガナッシュ 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ス 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

白桃とリュバープのポシェ フロマージュブランのクリームと共に

LA VANILLE DE TAHITI

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ボワーズのソルベをのせて (+900)

LE SOUFFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+900)

スフレパッション ソルベエキゾチックを添えて (+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。