

## ~ 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 RAIÉ** 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 MARRON** d'Ardèche en mont-blanc et légère meringue servi sur un coulis d'airelle

モンブランアルディッシュ クランベリーとメレンゲをアクセントに

**LE BABA** imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes

柑橘香るババ 沖縄南大東島産ラムの甘さと香りに魅せられて

**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ボワーズのソルベをのせて (+900)