

~ 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

LA BETTERAVE en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベを添えて
LE SAUMON FUMÉ en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax
ミルフィーユ仕立てにしたスモークサーモンとアボカドのタルタル グラブラックソース
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
LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp+900)
帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に (+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

LE BAR accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri
スズキ しっかりと焼き上げ根セロリのクーリと共に
LE SAWARA à la plancha servi avec une tombée d'épinard, sauce choron
鳥取県産サワラのプランシャ焼き ソースシヨロンで
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)