

~ 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 ブッシュ

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 ブッシュ

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 ブッシュ

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。

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
ピーツ 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
L'ŒUF MAYONNAISE servi sur une salade chou-fleur gamie de crevette
半熟卵の“ウフ マヨネーズ” エビとカリフラワーのサラダ仕立て
LE SAUMON FUMÉ en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax
ミルフィ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
LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp+900)
帆立員のミ・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 しっとりと焼き上げて根セロリのクーリと共に
LE SAWARA à la plancha servi avec une tombée d'épinard, sauce choron
サワラのブランシャ焼き ソースショロンで
LE PORC caramélisé au balsamique servi avec une embeurrée de chou vert et pomme de terre
山形豚ロースのキャラメリゼ キャベツとジャガイモのアンブーレと共に
LE CANARD confit en paillard au Porto sous un fin glaçage
京都府産 七谷鴨モモ肉のコンフィとポテトピューレを重ねパルマンティエ風のグラタンにして
LE BŒUF poêlé servi avec une salade pastorale et une pomme purée (Supp+2,000)
和牛のボワレ 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 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)

✓Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。