

~ 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 ¥13,800

L'Amuse-bouche

アミューズ ブッシュ

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

2 Plats au choix

メインを2品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートを1品お選びください

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU B ¥10,000

L'Amuse-bouche

アミューズ ブッシュ

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜を1品お選びください

1 Dessert au choix

デザートを1品お選びください

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU C ¥6,500

«servi uniquement au déjeuner»

ランチのみサービス

L'Amuse-bouche

アミューズ ブッシュ

1 Entrée au choix

前菜を1品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜を1品お選びください

1 Dessert au choix

デザートを1品お選びください

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 ENTREES FROIDES / 冷前菜

✓ **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

✓ **LA BETTERAVE** la pomme et 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 GASCON en tartare au fromage frais et légumes du moment à l'huile d'olive vierge extra acidulée

真アジのタルタル 枝豆と茗荷を合わせて レモンのヴィネグレットソースで

LE MAÏS crémeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial (Supp+2,000)

ずわい蟹となめらかな玉蜀黍のパバロワ フランスソローニュ産キャビアと共に (+2,000)

LES ENTREES CHAUDES / 温前菜

L'ASPERGE VERTE en velouté onctueux à la mousseline de comté

グリーンアスパラガスのヴルーテ コンテチーズのエスプーマを浮かべて

LES MOULES cuites dans leur coquilles au beurre d'herbes en croûte dorée sur un lit de sel de mer

香草バターでグラチネした山口県宮島町ムール貝

LES LANGOUSTINES en papillote croustillante au basilic (Supp+5,000)

手長海老のパピヨット バジルの香りで (+5,000)

LES PLATS / 主菜

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic

彩り鮮やかな夏野菜のポワレ バジル香るキノアのタブレ仕立てと共に

LES SPAGHETTIS aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+4,500)

クリームソースのスパゲティー 雲丹と半熟卵をのせて (+4,500)

LE ST-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

LE BAR façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée

スズキのムニエル スパイシーなかぼちゃのピューレを添えたグルノーブル風

LE FILET DE PORC rôti recouvert aux condiments et lard de colonnata avec une piperade

岩中豚フィレ肉のロティと万願寺とうがらしのコンディモンをピゴール豚の生ハムで覆って

LA JOUE DE BŒUF braisée et ses légumes de printemps sur un coulis de carottes parfumé à la moutarde

ゆっくりと火を入れた牛ほほ肉のブレゼ 人参のクーリーと共に

LA PINTADE FERMIÈRE à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras (Supp+1,500)

ロティサリーで香ばしく焼き上げた岩手県産ほろほろ鳥 ポテトピューレと共に (+1,500)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+4,000)

和牛サーロインに黒コショウを纏わせて 野菜のフリットと共に (+4,000)

✓ Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

LES DESSERTS/ デザート

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao
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グラス

LA CERISE

en cheese cake et compote à la griotte servie sur des croquants aux pistaches
アメリカンチェリーのチーズケーキ ピスタチオのクロッカンをアクセントに

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 VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)
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(+1,500)

LE SOUFFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+2,000)
スフレパッション ソルベエキゾチックを添えて (+2,000)

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。