

~ 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、ラトリエ内のペ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 フランスソーニユ産キャビアと共に (+2,000)

LES ENTREES CHAUDES / 温前菜

- 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 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
- LA FINE TARTE** friande aux oignons confits et lard fumé, œuf de caille miroir et truffe d'été (Supp+1,500)
タルトフランベ サマートリュフとウズラの半熟卵をあしらって (+1,500)

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 バジル香るキヌ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 トマトコンフィエを添えて
- 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 ventrèche de bigore lard 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ビ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 SOUFLÉ

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。