

~ 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
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

LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé

兵庫県明石産 真ダコのカルパッチョ パプリカとギンディージャのサルピコンを添えて

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パロワ フランスソーニュ産キャビアと共に (+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

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 FINE TARTE friande aux oignons confits et lard fumé, œuf de caille miroir et truffe d'automne (Supp+1,500)

タルトフランベ 秋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 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 MAGRET DE CANARD rôti à l'aigre doux de chou rouge et figues confites

マグレ鴨のロティ 甘酸っぱいシュールージュのエチューベといちじくを添えて

L'ÉPAULE D'AGNEAU confite et persillade servie sur une aubergine à la plancha au jus gras

仔羊肩肉のコンフィをベルシヤードでグラチネして 茄子のブランシャ焼きと共に

LA PINTADE FERMÏÈRE 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 ポテトピューレを添えて (+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

LE MILLE-FEUILLE

croustillant, délicate crème madame accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti
ミルフィーユ タヒチ産ヴァニラをたっぷり使ったグラスを添えて

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
パブロヴァ 軽やかなメレンゲに巨峰をあしらいエビスの香るクーリと共に

LE MELON

en déclinaison vacherin, sorbet et coulis parfumé au Pemod (Supp+1,500)
静岡県産天使音メロン ソルベを軽やかなメレンゲと共に ペルノ香るソースを注いで (+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