



Appetizer

Plateau de fromages et de charcuterie 치즈와 샤퀴테리 플래터 🍷
'Le Meunier' Master French artisan five cheese selection
with Assorted cold cuts, Mixed nuts, Dried fruits
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션, 다양한 콜드컷, 믹스넛, 건조 과일
(세라노, 살치춘(돼지고기)): 스페인산 / 잠봉(돼지고기): 국내산)

Gravlax de saumon au Calvados 애플 브랜드 숙성 연어 그라브락스 🍷🌱
Apple brandy cured salmon, Celeriac and green apple rémoulade, Glazed apple cider,
Assorted pickles, Dill oil
애플 브랜드로 숙성한 연어 그라브락스, 셀러리악과 청사과 레몰라드, 글레이즈드 애플 사이다,
홈메이드 피클, 딜 오일

🌸 **Terrine de foie gras aux figues** 무화과와 숙성 오리 가슴살을 곁들인 푸아그라 테린
Foie gras terrine, Cured duck breast, Fig, Banyuls gel, Pain d'Épices pistachio crumble, Toasted brioche
푸아그라 테린, 숙성 오리 가슴살, 무화과, 바닐스 와인 젤, 팽 데피스 피스타치오 크럼블, 브리오슈 토스트
(푸아그라(오리간): 프랑스산 / 오리: 국내산)

Daurade marinée au chou-rave et à la betterave jaune 🌱
콜라비와 노랑 비트를 곁들인 숙성 참돔
Cured sea bream, Pickled kohlrabi, Roasted beet, Green apple, Horseradish crème fraîche,
Persimmon vinaigrette
숙성 참돔, 콜라비 피클, 구운 비트, 청사과, 홀스래디시 크림 프레쉬, 감 비네그레트(참돔: 국내산)

Vol-au-vent d'escargots 에스카르고 볼오방 🍷
Burgundy escargots, Garlic cream, Parsley butter, Shallot and lardon ragoût
버건디 에스카르고, 갈릭 크림, 파슬리 버터, 샬롯과 라르동 라구 (라르동(돼지고기): 국내산)

🌸 **Homard au Champagne** 샴페인 사바용을 곁들인 랍스터 🌱
Lobster, Charred leek, Champagne sabayon, Leek ash, Osetra caviar, Chive oil
랍스터, 구운 리크, 샴페인 사바용, 리크 애쉬, 오세트라 캐비어, 차이브 오일

Courge butternut rôti 크레뮌 데 시토 치즈를 곁들인 구운 버터넛 스쿼시 🌱🌱
Brown butter roasted butternut squash, Pear gel, Whipped Crèmeux des Cîteaux, Toasted hazelnut,
Verjus and hazelnut vinaigrette, Sage oil
브라운 버터 구운 버터넛 스쿼시, 배 젤, 크레뮌 데 시토 치즈, 구운 헤이즐넛, 베르주와 헤이즐넛 비네그레트,
세이지 오일

Dégustation De fromages 프렌치 치즈 셀렉션
'Le Meunier' Master French Artisan five-cheese selection with seasonal compotes
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션과 제철 콤포트

Seafood

Fruits de mer à la plancha 해산물 플래터
Lobster, Korean turbot, King prawn, Cuttlefish, Abalones, Scallops, Octopus,
Mussels, Clams, Seaweed butter, Rouille sauce, Lobster bisque pasta
랍스터, 광어, 대하, 갑오징어, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 해초 버터, 루이유 소스, 랍스터 비스크 파스타
(랍스터: 캐나다산 / 광어: 국내산 / 갑오징어: 베트남산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)

Soup

Soupe à l'oignon 프렌치 어니언 수프
Caramelized onions, Chicken bouillon, Gratinée with comté cheese
캐러멜라이즈드 어니언, 치킨 부용, 콩테 치즈 (닭 뼈: 국내산)

🌸 **Velouté Dubarry crabe et caviar** 콜리플라워 뒤바리 벨루테 🌱
Cauliflower dubarry velouté, Snow crab, Cauliflower royale, Verjus gel, Osetra caviar, Chive oil
콜리플라워 뒤바리 벨루테, 대게살, 콜리플라워 로얄, 베르주 젤, 오세트라 캐비어, 차이브 오일

Main

Sole poêlée au Noilly Prat 노일리 프랏 소스를 곁들인 가자미 구이 🍷
Pan-fried sole, Noilly Prat beurre blanc, Glazed spinach, Potato mousseline, Crispy capers
구운 가자미, 노일리 프랏 화이트 블랑, 글레이즈드 시금치, 감자 무슬린, 크리스피 케이퍼
(가자미: 국내산)

Homard poché au beurre monté 오마르딘 소스를 곁들인 버터 포칭 랍스터
Butter-poached lobster, Blue lobster claw ravioli, Glazed baby turnip, Spinach fondue,
Roasted butternut squash fondant, Homardine sauce
버터 포치드 랍스터, 블루 랍스터 집게살 라비올로, 글레이즈드 순무, 시금치 풍류, 버터넛 스쿼시 풍당, 오마르딘 소스

Selle d'agneau rôtie 양 등심 구이
Roasted lamb loin, Root vegetable mille-feuille, Pistachio crumble, Pickled mustard seed,
Rosemary and Port wine jus
양 등심 구이, 뿌리채소 밀푼유, 피스타치오 크럼블, 피클 머스타드 씨, 로즈마리와 포트와인 주 (양고기, 양고기 뼈: 호주산)

🌸 **Volaille farcie aux champignons** 버섯으로 속을 채운 치킨과 알뷔페라 소스 🌱
Chicken supreme stuffed with mushroom duxelles, Chestnuts, Cabbage, Albuféra sauce
버섯 튀셀을 채운 치킨 수프림, 밤, 양배추, 알뷔페라 소스 (닭고기, 닭 뼈: 국내산)

🌸 **Turbot rôti, Saint-Jacques et Champagne** 관자 무슬린과 광어 구이
Korean turbot, Fine herb scallop mousseline, Fennel confit, Glazed salsify, Champagne beurre blanc
광어, 허브 향의 관자 무슬린, 펜넬 콩피, 글레이즈드 우영, 샴페인 화이트 블랑 (광어: 국내산 / 관자: 일본산)

Poitrine de porc YBD confite YBD 삼겹살 콩피 🍷🌱
YBD pork belly confit, Apple and endive terrine, Potato mousseline, Braised red cabbage, Calvados and mustard jus
YBD 돼지 삼겹살 콩피, 사과와 엔다이브 테린, 감자 무슬린, 브레이즈 적양배추, 칼바도스 머스터드 주
(돼지고기: 국내산)

Pasta

Linguine au homard 랍스터 링귀니 파스타
Linguine, Lobster, King prawn, Cognac lobster bisque sauce, Tomato confit, Tarragon, Lemon zest
링귀니, 랍스터, 대하, 코냑 향의 랍스터 비스크 소스, 토마토 콩피, 타라곤, 레몬 제스트
(랍스터: 캐나다산)

Gnocchi à la Parisienne aux champignons et Comté 버섯과 콩테 치즈를 곁들인 파리지엔 뇨키 🌱
Parisian gnocchi, Mushroom fricassee, Mushroom and Comté cream sauce, Black truffle, Baby spinach
파리지엔 뇨키, 버섯 프리카세, 버섯 콩테 크림 소스, 블랙 트러플, 어린 시금치

Dessert

Tarte à la figue et à la violette 바이올렛 무화과 타르트 🍷
Violet fig tart, Cacao chiboust cream, Fig jam
바이올렛 무화과 타르트, 카카오 시부스트 크림, 무화과 잼

Gâteau fromage aux marrons 밤 치즈케이크 🌱
Chestnut cheesecake, Chestnut chips, Chestnut vanilla ice cream
밤 치즈케이크, 밤 칩, 밤 바닐라 아이스크림

Carpaccio de kaki et poire 감과 배 카르파치오 🌱🌱
Persimmon and pear carpaccio, Vegan chantilly, Persimmon sorbet, Crispy black rice pearls
감과 배 카르파치오, 비건 샹티이, 홍시 소르베, 바삭한 흑미 펄 (흑미: 국내산)

🌸 **Earl grey crème brûlée** 얼그레이 크림 브뤼레 🌱🌱
Earl grey crème brûlée, Lemon olive confit, Bergamot vanilla ice cream
얼그레이 크림 브뤼레, 레몬 올리브 콩피, 베르가못 바닐라 아이스크림

Steak Corner

All cut is served with Parsnip purée, Potato fondant, Glazed seasonal vegetables and Shallot beef jus, accompanied by a garden salad
모든 스테이크에는 파스닙 퓨레, 감자 풍당, 글레이즈드 제철 채소와 샬롯 비프 주 소스가 제공되며, 가든 샐러드가 함께 준비됩니다.
(소고기 뼈: 국내산)

Filet de bœuf

Hanwoo 1++ Tenderloin 120g
1++ 등급 한우 안심 120g (소고기: 국내산 한우) 75,000

U.S. Prime Beef Tenderloin 120g
U.S. 프라임 쇠고기 안심 120g (소고기: 미국산) 66,000

Striploin

Hanwoo 1++ Striploin 180g
1++ 등급 한우 채끝 180g (소고기: 국내산 한우) 88,000

U.S. Prime Striploin 180g
U.S. 프라임 채끝 180g (소고기: 미국산) 62,000

Sides All at 9,900

Choux de Bruxelles rôtis aux lardons et marrons 🍷🌱
라르동과 밤을 곁들인 구운 방울양배추
Roasted brussels sprouts, Smoked lardon, Chestnuts, Glazed cider vinegar
(라르동(돼지고기): 캐나다산)

Purée de pommes de terre à l'ail confit 🌱🌱
마늘 콩피 감자 퓨레
Creamy potato purée, Garlic confit, Brown butter, Chives

Haricots verts aux champignons et aux amandes 🌱🌱
버섯과 아몬드를 곁들인 프렌치 그린빈
French green beans, Sautéed mushrooms, Toasted almond, Shallot, Lemon butter

Pommes frites à l'huile de truffe 🌱🌱
트러플 오일 감자 튀김
Classic French fries with truffle oil

Fait Maison uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.
페메종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.
If you have any food allergies or dietary requirements such as gluten intolerance, please inform your server before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으시거나 글루텐 프리 메뉴가 필요하신 고객님께서서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.
All prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.