

Dinner 4 Course

KRW 130,000

● Add Wine Pairing 와인 페어링 추가 시 +KRW 100,000

● Add French Artisan Cheese 프렌치 치즈 셀렉션 추가 시 +KRW 15,000

Homard à la crème de chou-fleur vanillée 🍷

Lobster tail, Lobster consommé gelée, Vanilla cauliflower cream,

Pickled cauliflower, Compressed pear, Osetra caviar

랍스터 테일, 랍스터 콩소메 젤리, 바닐라 콜리플라워 크림, 콜리플라워 피클, 압착한 배, 오세트라 캐비어

● Marc Kreydenweiss, Lerchenberg Pinot Gris 2020

Coquilles Saint-Jacques

Scallop, Leek fondue, Champagne cream sauce, Roasted celeriac, Puff pastry crust,

Chive oil

관자, 리크 풍두, 샴페인 크림 소스, 구운 셀러리악, 퍼프 페이스트리 크러스트, 차이브 오일

(관자: 일본산)

● Berthenet et fils, Harmonie Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

Filet de bœuf rôti

Grilled U.S prime beef tenderloin, Parsnip purée, Oxtail croustis, Glazed carrot,

Shallot confit, Porcini jus

프라이드 소고기 안심 구이, 파스닙 퓨레, 소꼬리 크로메스키, 글레이즈드 당근, 샬롯 콩피, 포르치니 주

(소고기: 미국산 / 소 뼈 : 국내산)

● Domaine Jean-Louis Chave Sélection, Saint-Joseph Rouge Offerus 2015

Entremets potimarron et kaki 🍷

Sweet pumpkin and persimmon marmalade, Orange blossom chantilly cream

단호박 & 홍시 마말레이드, 오렌지 블라썸 샹티이 크림

● Domaine Anne Gros & Jean Paul Tollot, La Frivole Muscat de St-Jean de Minervois



Seasonal Special



Gluten Free



Contains Pork



Vegetarian

* Vegan Menu

Please ask our staff for seasonal vegan dish.
비건 메뉴를 원하시는 고객님의 문의에 주시기를 바랍니다.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.

음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시길 바랍니다.

Fait Maison uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.

페메종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

All prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

Dinner 5 Course

KRW 160,000

● Add Wine Pairing 와인 페어링 추가 시 +KRW 130,000

Add French Artisan Cheese 프렌치 치즈 셀렉션 추가 시 +KRW 15,000

Daurade marinée au chou-rave et à la betterave jaune 🍷

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)

● Marc Kreydenweiss, Lerchenberg Pinot Gris 2020

Velouté Dubarry crabe et caviar 🍷

Cauliflower dubarry velouté, Snow crab, Cauliflower royale, Verjus gel, Osetra caviar, Chive oil

콜리플라워 뒤바리 벨루테, 대게살, 콜리플라워 로얄, 베르주 겔, 오세트라 캐비어, 차이브 오일

● Berthenet et fils, Harmonie Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

Turbot rôti, Saint-Jacques et Champagne

Korean turbot, Fine herb scallop mousseline, Fennel confit, Glazed salsify, Champagne beurre blanc

광어, 허브 향의 관자 무슬린, 펜넬 콩피, 글레이즈드 우영, 샴페인 뵈르 블랑 (광어: 국내산 / 관자: 일본산)

● Château d'Epiré, Le Parc Savennières 2012

Sorbet au kaki mûr 🍷 🌿

Persimmon sorbet, Lemon vinegar pearls

홍시 소르베, 레몬 비네거 펄

Filet mignon de bœuf

Grilled 1++ Hanwoo tenderloin, Black truffle celeriac purée, Roasted seasonal mushrooms, Chestnut confit, Madeira beef jus

1++ 등급 한우 안심, 블랙 트러플 셀러리악 퓨레, 제철 버섯구이, 밤 콩피, 마데이라 주 (소고기 안심, 소고기 뼈: 국내산 한우)

● Domaine Jean-Louis Chave Sélection, Saint-Joseph Rouge Offerus 2015

OR

Selle d'agneau rôtie

Roasted lamb loin, Root vegetable mille-feuille, Pistachio crumble, Pickled mustard seed, Rosemary and port wine jus

양 등심 구이, 뿌리채소 밀피유, 피스타치오 크럼블, 피클 머스타드 씨, 로즈마리와 포트와인 주 (양고기, 양고기 뼈: 호주산)

● Domaine Jean-Louis Chave Sélection, Saint-Joseph Rouge Offerus 2015

OR

Homard poché au beurre monté

Butter-poached lobster, Blue lobster claw ravioli, Glazed baby turnip, Spinach fondue, Roasted butternut squash fondant, Sauce homardine

버터 포치드 랍스터, 블루 랍스터 집게살 라비올로, 글레이즈드 순무, 시금치 풍두, 버터넛 스쿼시 풍당, 오마르딘 소스

● Domaine Frantz Chagnoleau, Prélude Saint-Véran 2023

Mont-Blanc aux marrons 🍷

Chestnut mont blanc, Cassis confit, Date caramel, Chestnut chantilly

체스트넛 몽블랑, 카시스 콩피, 대추 캐러멜, 체스트넛 샹티이

● Blandy's Madeira, Malmsey 5 Years Old N.V.