

FAIT MAISON
CHIC BISTRO



Seasonal Special 시즌별 스페셜

A special menu featuring seasonal ingredients,
reimagined with the chef's creative touch.

제철 식재료에 셰프의 감각적인 해석을 더해 완성한 특별한 메뉴입니다.



Gueridon Service



Vegetarian



Gluten Free



Contains Pork

* Vegan Menu

Please ask our staff for seasonal vegan dish.

비건 메뉴를 원하시는 고객님은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.



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

폐매종은 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 고객님의께서는
담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

LUNCH COURSE

3 COURSE KRW 85,000 1 Appetizer + 1 Main + 1 Dessert

4 COURSE KRW 100,000 2 Appetizer + 1 Main + 1 Dessert

* Course menu is served with Epicure coffee or Dilmah tea. 모든 코스메뉴 이용 시, 에피큐어 커피 또는 딜마 티를 제공해 드립니다.

Appetizer

Gravlax de saumon au Calvados 애플 브랜디 숙성 연어 그라브락스

Apple brandy cured salmon, Celeriac and green apple rémoulade, Glazed apple cider, Assorted pickles, Dill oil
애플 브랜디로 숙성한 연어 그라브락스, 셀러리악과 청사과 레몰라드, 글레이즈드 애플 사이다, 홈메이드 피클, 딜 오일

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

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)

Courge butternut rôti 크레외 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, 크레외 데 시토, 구운 헤이즐넛, 베르주와 헤이즐넛 비네그레트, 세이지 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
(푸아그라(오리간): 프랑스산 / 오리: 국내산)

Main

Volaille farcie aux champignons 버섯으로 속을 채운 치킨과 알뤼페라 소스

Chicken supreme stuffed with mushroom duxelles, Chestnuts, Cabbage, Albuféra sauce
버섯 뒤셀을 채운 치킨 수프림, 밤, 양배추, 알뤼페라 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 뵈르 블랑 (광어: 국내산 / 관자: 일본산)

Faux-Filet 채끝 등심 구이

Grilled U.S. striploin, Parsnip purée, Potato fondant, Sautéed chanterelle mushrooms, Shallot beef jus
프라이밍 채끝 등심 구이, 파스닙 퓨레, 감자 풍당, 껌꼬리버섯 볶음, 샬롯 비프 주 (소고기: 미국산 / 소고기 뼈: 국내산 한우)

Add +15,000

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)

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)

A LA CARTE

Appetizer

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

32,000

Soupe à l'oignon 프렌치 어니언 수프

Caramelized onions, cooked in a chicken bouillon, Gratinated comté cheese
캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈
(닭 뼈: 국내산)

Small / 18,000

Large / 30,000

Seafood

Plateau de fruits de mer grillés 해산물 플레이트

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)

Small / 90,000

Large / 170,000

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 뵈르 블랑, 글레이즈 시금치, 감자 무슬린, 크리스피 케이퍼
(가자미: 국내산)

75,000

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)

50,000

Gnocchi à la Parisienne aux champignons et Comté

버섯과 콩테 치즈를 곁들인 파리지엔 뇨키

Parisian gnocchi, Mushroom fricassee, Mushroom & Comté cream sauce, Black truffle, Baby spinach
파리지엔 뇨키, 버섯 프리카세, 버섯 콩테 크림 소스, 블랙 트러플, 어린 시금치

38,000

Dessert

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 바닐라아이스크림

22,000

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