



Appetizer

Gravlax de saumon au pesto de menthe et fines herbes  
민트와 허브 페스토를 곁들인 연어 그라브락스
Gravlax salmon, Mint, Herb pesto, Pink pepper, Caper berry, Pickles
그라브락스 연어, 민트, 허브 페스토, 핑크 페퍼, 케이퍼 베리, 피클

Escargots au beurre de paprika fumé et poivron rouge 
훈연한 파프리카 버터를 곁들인 달팽이
Escargot, Smoked paprika & Roasted red pepper butter, Toasted pine nuts
달팽이, 훈연한 파프리카와 구운 벨 페퍼 버터, 구운 잣

 **Vol au vent de homard et oursin** 랍스터와 성게 볼오방
Lobster, Prawn, Leek fondue, Lobster bisque & Sea urchin cream, Puff pastry, Sevruga caviar
랍스터, 대하, 대파 풍두, 랍스터 비스크와 성게알 크림, 퍼프 페이스트리, 세브루가 캐비어
(랍스터: 캐나다산)

Tartare de bœuf au couteau 한우 타르타르 
Hand cut Hanwoo beef, Roasted garlic & Lemon aioli, Egg yolk cream, Brioche toast
한우와 구운 마늘, 레몬 아이올리, 계란 노른자 크림, 브리오슈
(쇠고기: 국내산 한우)

Salade de pêches grillées et de fenouil 그릴에 구운 복숭아와 펜넬 샐러드  
Grilled peach, Confit fennel, Almond crumble, Camembert cream
구운 복숭아, 펜넬 콩피, 아몬드 크럼블, 카망베르 크림

Carpaccio de thon 참치 카르파치오 
Tuna carpaccio, Compressed watermelon, Avocado purée, Sevruga caviar,
Mango & Lime vinaigrette
참치 카르파치오, 수박, 아보카도 퓨레, 세브루가 캐비어, 망고와 라임 비네그레트
(참치: 몰타산)

Seafood

 **Plateau de fruits de mer grillés** 해산물 플래터
Lobster, Croaker, Prawn, Cuttlefish, Abalones, Scallops, Octopus,
Mussels, Clams, Pasta
랍스터, 민어, 대하, 갑오징어, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타
(랍스터: 캐나다산 / 갑오징어: 베트남산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)

Soup

Soupe à l'oignon 프렌치 어니언 수프
Caramélized onions, cooked in a chicken bouillon, Gratinée with comté cheese
캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈
(닭 뼈: 국내산)

Velouté de courgettes à l'espuma de chèvre 주키니 수프와 염소 치즈 에스푸마  
Zucchini soup, Goat cheese espuma, Comté tuile, Black summer truffle
주키니 수프, 염소 치즈 에스푸마, 콩테 튀일, 블랙 트러플

Cheese & Cold Cut

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(돼지고기): 스페인산 / 살치촌(돼지고기): 스페인산 / 잠봉(돼지고기): 국내산)

Dégustation Fromage 프렌치 치즈 셀렉션  
'Le Meunier' Master French artisan five cheese selection
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션

Main

Poitrine de poulet rôtie 닭가슴살 구이와 옐로우 페퍼 크림 
Roasted chicken breast, Red pepper & Potato stuffing, Yellow pepper cream, Zucchini, Chicken jus
닭가슴살 구이, 레드 페퍼와 감자 스테핑, 옐로우 페퍼 크림, 주키니, 치킨 쥬
(닭고기: 국내산 / 닭 뼈: 국내산)

Courbine poêlée au fumet de poisson moussoux 민어 구이와 생선 폼 소스 
Seared croaker, Charred leeks, Braised turnip, Steamed abalone, Fish fumet foam sauce
민어 구이, 구운 대파, 익힌 무, 완도 전복, 생선 폼 소스
(전복: 국내산)

 **Saint-Jacques Poêlées au Safran** 구운 관자와 사프란 리소토 
Arborio rice, Pan seared scallops, Cuttlefish, Saffron cream sauce, Black summer truffle
아르보리오 쌀, 구운 관자, 갑오징어, 사프란 크림 소스, 블랙 트러플
(쌀: 이탈리아산 / 관자: 일본산 / 갑오징어 : 베트남산)

Côtelettes d'agneau rôtie 양갈비 구이
Roasted lamb chops, Parsley crust, Artichoke, Baby carrots, Radish, Grilled eggplant purée, Mint jus
구운 양갈비, 파슬리 크러스트, 아티초크, 당근, 래디쉬, 그릴에 구운 가지 퓨레, 민트 쥬
(양고기: 호주산 / 양 뼈: 호주산)

Homard grillé au beurre d'estragon et d'aneth 타라곤 & 딜 버터에 구운 랍스터 
Grilled lobster, Tarragon & Dill butter, Fennel & Orange salad
랍스터 구이, 타라곤과 딜 버터, 펜넬과 오렌지 샐러드
(랍스터: 캐나다산)

Sole à la Normande 노르망디식 가자미 구이 
Sole fish, Shallot, Apple cider, Lemon, Cream, Roasted potatoes with brown butter
가자미 구이, 샬롯, 애플 사이더, 레몬, 크림, 브라운 버터 감자 구이
(가자미: 국내산)

Pasta

Orzo à la provençale 프로방스 스타일 오르조 파스타 
Orzo, Roasted pepper, Zucchini, Broccolini, Burrata, Tomato sauce
오르조, 구운 피망, 주키니, 브로콜리니, 부라타, 토마토 소스

Linguine de fruits de mer en bouillabaisse 부야베스 소스를 곁들인 해산물 링귀니 파스타
Lobster, Mussels, Clams, Prawn, Linguine, Bouillabaisse sauce
랍스터, 홍합, 바지락, 새우, 링귀니, 부야베스 소스
(랍스터: 캐나다산)

Dessert

Carpaccio exotique 이그조틱 카르파치오  
Exotic Carpaccio, Herb foam, Coconut sorbet, Pineapple chip
이그조틱 카르파치오, 허브 폼, 코코넛 소르베, 파인애플 칩

Tarte d'été à la pêche et lavande 라벤더 복숭아 타르트
Fennel cream, Lavendar peach confit, Ruby red confit
펜넬 크림, 라벤더 복숭아 콩피, 루비레드 콩피

Crème brûlée au yuzu 유자 크림 브릴레  
Yuzu crème brûlée, Yuzu confit, Mango & Yuzu ice cream
유자 크림 브릴레, 유자 콩피, 망고 & 유자 아이스크림

Gâteau aux fruits rouges au fromage de Bourgogne 프로마쥬 가또, 레드 베리  
Red berry, Bourgogne cheese cake, Crispy black rice
레드 베리, 부르고뉴 치즈 케이크, 흑미 크리스피

Steak Corner

*All cut is served with Garden salad, Grilled corn & scallion mashed potato, Provençal tomato, Béarnaise sauce, and Diane sauce.
모든 스테이크에는 가든 샐러드, 옥수수와 쪽파 매쉬드 포테이토, 구운 토마토, 베어네이즈 소스, 다이앤 소스가 함께 제공됩니다.
(다이앤 소스 - 쇠고기 뼈: 국내산 한우)

Filet de bœuf

Hanwoo 1++ tenderloin 130g 
1++ 등급 한우 안심 130g (쇠고기: 국내산 한우)

U.S. prime beef tenderloin 130g 
U.S. 프라임 쇠고기 안심 130g (쇠고기: 미국산)

Ribeye

U.S. prime ribeye 180g 
U.S. 프라임 꽃등심 180g (쇠고기: 미국산)

Striploin

Hanwoo 1++ striploin 180g 
1++ 등급 한우 채끝 180g (쇠고기: 국내산 한우)

U.S. prime striploin 180g 
U.S. 프라임 채끝 180g (쇠고기: 미국산)

Sides *All at* 9,900

Asperges grillées à la sauce hollandaise  
홀랜다이즈 소스를 곁들인 아스파라거스 구이
Grilled asparagues with hollandaise sauce

Purée de pommes de terre à l'ail  
갈릭 매쉬드 포테이토
Garlic mashed potatoes

La ratatouille Provençale  
프로방스식 라타투이
Provençale ratatouille

Pommes Frites  
트러플 오일 감자 튀김
Classic French fries with truffle oil

Haricots verts sautés  
프렌치 그린빈 볶음
Sautéed French green beans with butter,
Garlic, Shallot, Toasted almond

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 고객님의께서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.
All prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.