

Dinner 4 Course

KRW 130,000 per person

Homard poché et terrine de tomate 랍스터와 토마토 테린

Poached lobster, Tomato terrine, Goat cheese cream,
Watermelon essence
랍스터, 토마토 테린, 염소 치즈 크림, 수박 에센스
(랍스터: 캐나다산)

Poulet confit à la sauce mousseuse de bisque 문어 콩피와 비스크 폼

Octopus confit, Yellow bell pepper & Saffron compote,
Bisque foam, Crispy shallots
저온조리 문어 콩피, 벨 페퍼와 샤프란 콩포트, 비스크 폼, 크리스피 샬롯

Filet mignon de bœuf 쇠고기 안심 스테이크

Grilled U.S. prime beef tenderloin, Hazelnut crumble,
Confit onion, Black garlic purée, Blackcurrant jus
미국산 쇠고기 안심, 헤이즐넛 크럼블, 양파 콩피,
흑마늘 퓨레, 블랙커런트 주
(쇠고기: 미국산 / 쇠고기 뼈: 국내산)

Gâteau framboise-pistache 산딸기 피스타치오 가또

Raspberry confit, Pistachio ganache, Infusion celery jus
라즈베리 콩피, 피스타치오 가나슈, 셀러리 주



Gluten Free



Vegetarian

* 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.

페메종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

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 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

Dinner 5 Course

KRW 160,000 per person

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

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)

Velouté de courgettes à l'espuma de chèvre 주키니 벨루테와 염소 치즈 에스푸마

Zucchini soup, Goat cheese espuma, Comté tuile, Black summer truffle
주키니 수프, 염소 치즈 에스푸마, 콩테 튀일, 블랙 트러플

Courbine poêlée au fumet de poisson mousseux 민어 구이와 생선 육수 폼 소스

Seared croaker, Charred leeks, Braised turnip, Steamed abalone,
Fish fumet foam sauce
민어 구이, 구운 대파, 익힌 무, 전복, 생선 육수 폼 소스
(전복: 국내산)

*This menu can be substituted with 'Le Meunier'
Master French artisan cheese served after the main course.
본 메뉴는 메인 식사 후 제공되는 '르 므니에' 프렌치 아티장 치즈 셀렉션으로 변경이 가능합니다.*

Sorbet 소르베

Filet mignon de bœuf 한우 안심 스테이크

Grilled Hanwoo 1++ tenderloin, Pommes anna,
Smoked corn purée, Sauce périgieuse
1++ 등급 한우 안심, 감자 프레스, 훈연한 옥수수 퓨레, 트러플 주
(쇠고기: 국내산 한우 / 쇠고기 뼈: 국내산)

OR

Côtelettes d'agneau rôties 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 주
(양고기: 호주산 / 양 뼈: 호주산)

OR

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, 팬넬과 오렌지 샐러드
(랍스터: 캐나다산)

Dégustation de fromages 르 므니에 치즈 셀렉션

'Le Meunier' Master French artisan three cheese selection
'르 므니에' 마스터 프렌치 아티장 3가지 치즈 셀렉션

Vacherin d'été 바슈랭

Blueberry vacherin, Herb ice cream
블루베리 바슈랭, 허브 아이스크림