

Dinner 4 Course

KRW 130,000 per person

 **Mousseline de homard et de Saint-Jacques**
랍스터와 관자 무슬린
Lobster and Scallop mousseline, Compressed celery,
Apple gel, Herb oil
랍스터와 관자 무슬린, 셀러리, 사과 젤, 허브 오일
(랍스터: 캐나다산 / 관자: 일본산)

 **Crabe royal en espuma de brandade**
대구 브랑다드 에스푸마를 곁들인 대게
Snow crab, Fennel confit, Jeju green seaweed powder,
Cod brandade espuma
대게, 펜넬 콩피, 제주 감태 파우더, 대구 브랑다드 에스푸마

 **Filet mignon de bœuf**
쇠고기 안심 스테이크
Grilled U.S. Prime beef tenderloin, Roasted cauliflower,
Red wine glazed shallot, Red cabbage purée, Thyme jus
미국산 소고기 안심, 구운 콜리플라워, 레드 와인 글레이즈드 샬롯,
적양배추 퓨레, 타임 주
(쇠고기: 미국산 / 쇠고기 뼈: 국내산 한우)

Assemblage Figue & Earl Grey
무화과 얼그레이 아상블라주
Earl Grey cream, Fig confit, Pure silk ice cream, Feuille de brick
얼그레이 크림, 무화과 콩피, 퓨어 실크 아이스크림, 피유 드 브릭



Gluten Free



Vegetarian

* Vegan Menu

Please ask our staff for seasonal vegan dish.
비건 메뉴를 원하시는 고객님의게 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 고객님의게서는
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)

 **Crabe des neiges sur royale de chou-fleur**
콜리플라워 로얄을 곁들인 대게
Snow crab, Cauliflower royale, Parsley oil, Green apple
and Herb emulsion, Sevruga caviar
대게, 콜리플라워 로얄, 파슬리 오일,
청사과와 허브 에멀전, 세브루가 캐비어

 **Velouté de courge butternut**
버터넛 호박 벨루테
Butternut squash velouté, Pecan crumble, Sage oil,
Crème fraîche espuma
버터넛 호박 벨루테, 피칸 크럼블, 세이지 오일, 크림 프레쉬 에스푸마

 **Dorade croustillante servie avec un jus de bouillabaisse**
부야베스 소스를 곁들인 참돔
Seared sea bream, Sautéed brussels sprouts, Broccolini, Mussels,
Abalone, Bouillabaisse jus
참돔 구이, 방울 양배추 볶음, 브로콜리니, 홍합, 전복, 부야베스 주
(참돔: 국내산 / 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.

Persimmon sorbet, Lime gel, Red shiso
홍시 소르베, 라임 젤, 적시소

Filet mignon de bœuf
한우 안심 스테이크
Grilled Hanwoo 1++ Tenderloin, Beef oxtail croustis,
Pine mushroom, Celeriac purée, Roasted garlic and Shallot jus
1++ 등급 한우 안심, 소꼬리 크로메스키, 참송이 버섯, 셀러리악 퓨레,
구운 마늘과 샬롯 주
(쇠고기: 국내산 한우 / 쇠고기 뼈: 국내산 한우)

OR

Noisette d'agneau rôtie
양등심 구이
Roasted lamb loin, Hazelnut & Herb crust, Glazed root vegetables,
Parsnip purée, Rosemary jus
구운 양등심, 헤이즐넛과 허브 크러스트, 글레이즈드 뿌리채소,
파스닙 퓨레, 로즈마리 주
(양고기: 호주산 / 양 뼈: 호주산)

OR

 **Homard poché boudin de langoustine**
랑구스틴 부당과 랍스터
Poached lobster tail, Langoustine and Prawn boudin, Chanterelle,
Carrot purée, Trout roe, Saffron beurre blanc
랍스터 테일, 랑구스틴과 대하 부당, 피코리 버섯,
당근 퓨레, 송어 알, 사프란 버르 블랑
(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

Entremets Manjari, Vanille et Cacahuète
피넛 바닐라 만자리 앙트르메
Peanut ganache, Manjari 64% chocolate mousse, Vanilla cream
피넛 가나슈, 만자리 64% 초콜릿 무스, 바닐라 크림