



Appetizer

Pâté en croûte de canard et Foie gras 오리 푸아그라 파테 앙 크루트	36,000
Duck breast, Duck leg meat confit, Foie gras, Pork, Pistachio, White wine jelly, Braised apple 오리 가슴살, 콩피 오리 다리살 콩피, 오리 푸아그라, 돼지고기, 피스타치오, 화이트 와인 젤리, 졸인 사과 (오리고기: 국내산 / 오리간: 프랑스산 / 돼지고기: 국내산)	
Vol-au-vent aux lardons fumés, marrons et champignons 훈제 라돈 불오방	35,000
Smoked lardon and Chestnut ragout, Potatoes, Assorted mushrooms, Puff pastry, Black truffle 훈제 라돈과 밤 라구, 감자, 다양한 버섯, 퍼프 페이스트리, 블랙 트러플 (라돈(돼지고기): 국내산)	
Crabe des neiges sur royale de chou-fleur 콜리플라워 로얄을 곁들인 대게	34,000
Snow crab, Cauliflower royale, Parsley oil, Green apple and Herb emulsion, Sevruga caviar 대게, 콜리플라워 로얄, 파슬리 오일, 청사과와 허브 에멀전, 세브루가 캐비어	
Saumon gravlax au romarin et au Calvados 칼바도스와 로즈마리 연어 그라브락스	32,000
Gravlax salmon, Fresh rosemary, Calvados, Apple, Caper berries, Assorted pickles 그라브락스 연어, 로즈마리, 칼바도스, 사과, 케이퍼 베리, 다양한 피클	
Soufflé au Fromage 프렌치 치즈 수플레	31,000
Savory cheese soufflé, Aged comté, Gruyère, Mornay sauce 세이보리 치즈 수플레, 숙성한 콩테, 그뤼에르, 모르네 소스	
Salade de betterave et figue au fromage blanc 비트 무화과 프로마쥬 불량 샐러드	29,000
Pickled persimmon, Roasted beets and Figs, Fromage blanc, Toasted walnuts, Persimmon vinaigrette 단감 피클, 구운 비트와 무화과, 프로마쥬 불량, 구운 호두, 단감 비네그레트	

Seafood

Plateau de fruits de mer grillés 해산물 플래터	Small / 90,000 Large / 170,000
Lobster, Sea bream, Prawn, Cuttlefish, Abalones, Scallops, Octopus, Mussels, Clams, Pasta 랍스터, 도미, 대하, 갑오징어, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타 (랍스터: 캐나다산 / 도미: 국내산 / 갑오징어: 베트남산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)	
Soupe à l'oignon 프렌치 어니언 수프	Small / 18,000 Large / 30,000
Caramélized onions, cooked in a chicken bouillon, Gratinated comté cheese 캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈 (닭 뼈: 국내산)	
Velouté de courge butternut 버터넛 호박 벨루테	30,000
Butternut squash velouté, Pecan crumble, Sage oil, Crème fraîche espuma 버터넛 호박 벨루테, 피칸 크럼블, 세이지 오일, 크림 프레쉬 에스푸마	
Plateau de fromages et de charcuterie 치즈와 샤퀴테리 플래터	55,000
‘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 De Fromages 프렌치 치즈 셀렉션	25,000
‘Le Meunier’ Master French artisan five cheese selection ‘르므니에’ 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션	

Main

Sole à la Normande 노르망디식 가자미 구이	68,000
Sole fish, Shallot, White wine, Lemon, Cream, Sautéed brussels sprouts 가자미 구이, 샬롯, 화이트 와인, 레몬, 크림, 방울 양배추 볶음 (가자미: 국내산)	
Homard poché boudin de langoustine 랑구스틴 부엡과 랍스터	65,000
Poached lobster tail, Langoustine and Prawn boudin, Chanterelle, Carrot purée, Trout roe, Saffron beurre blanc 랍스터 테일, 랑구스틴과 대하 부엡, 피코리 버섯, 당근 퓨레, 송어 알, 사프란 보르 블랑 (랍스터: 캐나다산)	
Noisette d’agneau rôtie 양등심 구이	50,000
Roasted lamb loin, Hazelnut and Herb crust, Glazed root vegetables, Parsnip purée, Rosemary jus 구운 양등심, 헤이즐넛과 허브 크러스트, 글레이즈드 뿌리 채소, 파스닙 퓨레, 로즈마리 쥬 (양고기: 호주산 / 양 뼈: 호주산)	
Magret de canard rôti au jus de figue 오리 가슴살 구이	45,000
Roasted duck breast, Caramélized figs, Smoked beets, Squash purée, Honey and Balsamic jus 오리 가슴살 구이, 캐러멜라이즈드 무화과, 훈제 비트, 단호박 퓨레, 꿀과 발사믹 쥬 (오리고기: 국내산 / 오리 뼈: 국내산)	
Dorade croustillante servie avec un jus de bouillabaisse 부야베스 소스를 곁들인 참돔	45,000
Seared sea bream, Sautéed brussels sprouts, Broccolini, Mussels, Abalone, Bouillabaisse jus 참돔 구이, 방울 양배추 볶음, 브로콜리니, 홍합, 전복, 부야베스 쥬 (참돔: 국내산 / 전복: 국내산)	
Burger de bœuf grillé 소고기 버거	36,000
Grilled beef patty, Brioche, Brie, Garlic aioli, Caramélized onion, Lettuce 그릴에 구운 소고기 패티, 브리오슈, 브리, 갈릭 아이올리, 캐러멜라이즈드 양파, 양상추 (쇠고기: 미국산)	

Pasta

Linguine de fruits de mer en bouillabaisse 해산물 링귀니 파스타	50,000
Lobster, Mussels, Clams, Prawn, Linguine, Bouillabaisse sauce 랍스터, 홍합, 바지락, 새우, 링귀니, 부야베스 소스 (랍스터: 캐나다산)	
Gnocchis au Beaufort 보포르 치즈 뇨키	38,000
Pan seared potato gnocchi, Beaufort cheese, Caramélized onion, Leek cream sauce 감자 뇨키, 보포르 치즈, 캐러멜라이즈드 양파, 대파 크림 소스	
Dessert	
Crème brûlée aux Noisettes 헤이즐넛 크림 브릴레	20,000
Hazelnut crème brûlée, Hazelnut praline bubble, Gianduja ice cream 헤이즐넛 크림 브릴레, 헤이즐넛 프랄린 버블, 잔두야 아이스크림	
Carpaccio de kaki et poire 감 & 배 카르파치오	19,000
Persimmon and Pear carpaccio, Lentil vegan chantilly, Pear sorbet, Crispy black rice pearls 감과 배 카르파치오, 렌틸콩 비건 샹티이, 배 소르베, 흑미 펄 (흑미: 국내산)	
Mont-Blanc aux marrons 체스트넛 몽블랑	19,000
Chestnut crème pâtissière, Jujube essence, Chestnut chantilly 밤 크림 파티시에, 대추 에센스, 밤 샹티이	
Tarte aux pommes et au romarin 로즈마리 애플 타르트	18,000
Rosemary apple confit, Rose apple jelly, Vanilla mascarponne cream 로즈마리 사과 콩피, 장미 사과 젤리, 바닐라 마스카포네 크림	

Steak Corner

*All cuts are served with Garden salad, Celeriac purée, Butter-glazed root vegetables, Café de Paris & Green peppercorn sauce.
모든 스테이크에는 가든 샐러드, 셀러리악 퓨레, 버터 글레이즈드 뿌리 채소, 카페 드 파리 버터, 그린 페퍼콘 소스가 함께 제공됩니다.
(쇠고기 뼈: 국내산 한우)

Filet de bœuf

Hanwoo 1++ tenderloin 130g	72,000
1++ 등급 한우 안심 130g (쇠고기: 국내산 한우)	
U.S. prime beef tenderloin 130g	63,000
U.S. 프라임 쇠고기 안심 130g (쇠고기: 미국산)	

Striploin

Hanwoo 1++ striploin 180g	85,000
1++ 등급 한우 채끝 180g (쇠고기: 국내산 한우)	
U.S. prime striploin 180g	59,000
U.S. 프라임 채끝 180g (쇠고기: 미국산)	

Sides *All at* 9,900

Épinards à la crème
프렌치 크림 시금치 Spinach, Shallot, Garlic, Crème fraîche, Aged comté
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
Gratin de chou-fleur
그뤼에르 치즈를 곁들인 콜리플라워 그라탱 Cauliflower gratin, Gruyère, Toasted almond crumble

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