

FAIT MAISON

CHIC BISTRO

 **Seasonal Special 시즌별 스페셜** — A special menu featuring seasonal ingredients, reimagined with the chef's creative touch. 계절 식재료에 셰프의 감각적인 해석을 더해 완성한 특별한 메뉴입니다.



Gueridon Service



Gluten Free



Vegetarian

* **Vegan menu :** Please ask our staff for seasonal vegan dish.
비건 메뉴를 원하시는 고객님은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.

LUNCH COURSE

3 COURSE 80,000
1 Appetizer + 1 Main + 1 Dessert

4 COURSE 95,000
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



Saumon gravlax au romarin et au Calvados

칼바도스와 로즈마리 연어 그라브라크스

Gravlax salmon, Fresh rosemary, Calvados, Apple, Caper berries, Assorted pickles
그라브라크스 연어, 로즈마리, 칼바도스, 사과, 케이퍼 베리, 다양한 피클

Saint-Jacques rôties sur mousseline de panais 파스닙 무슬린을 곁들인 구운 관자

Pan-seared scallops, Parsnip mousseline, Brown butter foam, Hazelnut crumble, Sevruga caviar
관자 구이, 파스닙 무슬린, 브라운 버터 폼, 헤이즐넛 크럼블, 세브루가 캐비어
(관자: 일본산)

Vol-au-vent aux lardons fumés, marrons et champignons 훈제 라돈 볼오방

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)



Comté flan 콩테 치즈 플랑

Savory flan cheese gratin, Aged comté, Gruyère, Mornay sauce
세이보리 플랑 치즈 그라탕, 숙성한 콩테, 그뤼에르, 모르네 소스



Salade de betterave et figue au fromage blanc 비트 무화과 프로마쥬 블랑 샐러드

Pickled persimmon, Roasted beets and Figs, Fromage blanc, Toasted walnuts, Persimmon vinaigrette
단감 피클, 구운 비트와 무화과, 프로마쥬 블랑, 구운 호두, 단감 비네그레트

Main

Dorade croustillante servie avec un jus de bouillabaisse

부아베스 소스를 곁들인 도미

Seared sea bream, Sautéed brussels sprouts, Broccolini, Mussels, Abalone, Bouillabaisse jus
참돔 구이, 방울 양배추 볶음, 브로콜리니, 홍합, 전복, 부아베스 쥬
(참돔: 국내산 / 전복: 국내산)



Parmentier de veau fumé 송아지 파르망티에

Veal ragout, Smoked potato purée, Black olive powder, Crispy sage
송아지 라구, 훈제 감자 퓨레, 블랙 올리브 파우더, 세이지
(송아지 고기: 호주산)



Cassoulet de Porc 돼지고기 카슈레

Pork belly, Pork shoulder, Toulouse sausage, White bean stew, Tomatoes
삼겹살, 돼지 목살, 툴루즈 소시지, 흰 콩 스튜, 토마토
(삼겹살: 오스트리아산 / 툴루즈 소시지(돼지고기): 국내산)

Entrecôte grillée au poivre vert 채끝 등심 구이

Grilled U.S. Prime striploin, Dauphinoise potatoes, Green peppercorn sauce
프라이밍 채끝 등심 구이, 도파뉴아즈 감자, 그린 페퍼콘 소스
(쇠고기: 미국산 / 쇠고기 뼈: 국내산 한우)

Add +15,000

Dessert



Carpaccio de kaki et poire 감 & 배 카르파치오

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

Chestnut crème pâtissière, Jujube essence, Chestnut chantilly
밤 크림 파티시에, 대추 에센스, 밤 샹티이



Tarte aux pommes et au romarin 로즈마리 애플 타르트

Rosemary apple confit, Rose apple jelly, Vanilla mascarpone cream
로즈마리 사과 콤파, 장미 사과 젤리, 바닐라 마스카포네 크림

A LA CARTE

Appetizer



Pâté en croûte de canard et Foie gras 오리 푸아그라 파테 앙 크루트

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)

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

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)

Seafood

Plateau de fruits de mer grillés 해산물 플래터

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)

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
'트르니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션, 다양한 콜드컷, 믹스드, 건조 과일
(세라노(돼지고기): 스페인산 / 살치촌(돼지고기): 스페인산 / 잠봉(돼지고기): 국내산)

Dégustation de fromages 프렌치 치즈 셀렉션 

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

Main

Sole à la Normande 노르망디식 가자미 구이 

Sole fish, Shallot, White wine, Lemon, Cream, Sautéed brussels sprouts
가자미 구이, 샬롯, 화이트 와인, 레몬, 크림, 방울 양배추 볶음
(가자미: 국내산)

Magret de canard rôti au jus de figue 오리 가슴살 구이 

Roasted duck breast, Caramelized 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)

Pasta

Linguine de fruits de mer en bouillabaisse 해산물 링귀니 파스타

Lobster, Mussels, Clams, Prawn, Linguine, Bouillabaisse sauce
랍스터, 홍합, 바지락, 새우, 링귀니, 부아베스 소스
(랍스타: 캐나다산)

Gnocchis au Beaufort 보포르 치즈 뇨키 

Pan-seared potato gnocchi, Beaufort cheese, Caramelized onion, Leek cream sauce
팬에 구운 감자 뇨키, 보포르 치즈, 캐러멜라이즈드 양파, 대파 크림 소스

Dessert

Crème brûlée aux Noisettes 헤이즐넛 크림 브릴레 

Hazelnut crème brûlée, Hazelnut praline bubble, Gianduja ice cream
헤이즐넛 크림 브릴레, 헤이즐넛 프랄린 버블, 잔두아 아이스크림

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 플라워라워 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 필요하신 고객님께서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.