

Festive Dinner Course

KRW 180,000 / per person

French Wine & Beverage Pairing +KRW 120,000

Cidre Poiré

Gougère tiède au Comté 24 mois 24개월 숙성 콩테 치즈 구제르

Aged comté 24 months, Gougère, Chestnut honey glaze, Pomegranate gel, Gold powder
24개월 숙성 콩테, 구제르, 밤꿀 글레이즈, 석류 젤, 금가루

Heidsieck & Co. Monopole, Edition Jönköping Champagne Brut NV

Mosaïque de homard et de crabe des neiges 랑스터와 대게 모자이크

Lobster tail, Snow crab, Halibut, Scallops, Seaweed, Gold champagne jelly, Hallabong gel, Trout roe
랑스터 테일, 대게, 광어, 판자, 김, 골드 샴페인 젤리, 한라봉 젤, 송어 알
(랑스터: 캐나다산 / 광어: 국내산 / 판자: 일본산)

Velouté de topinambour 돼지감자 벨루테

Sunchoke velouté, Toasted hazelnut, White truffle foam, Porcini tuile, Espelette oil
돼지 감자 벨루테, 구운 헤이즐넛, 화이트 트러플 폼, 포르시니 튜일, 에스플레트 오일

Louis Michel & Fils, Chablis 1er Cru 'Montée de Tonnerre' 2022

Dorade royale rôtie 참돔 구이

Seared sea bream, Herb cod mousseline, Glazed turnips, Osetra caviar, Saffron bercy sauce, Herb oil
참돔 구이, 허브 은대구 무슬린, 순무, 오세트라 캐비어, 사프란 베르시 소스, 허브 오일
(참돔: 국내산)

Château Couhins Lurton, Pessac-Léognan Rouge 2009

Filet de bœuf Hanwoo rôti et plat de côtes braisé 한우 안심 스테이크와 한우 소갈비살

Grilled Hanwoo 1++ tenderloin, Glazed beef short ribs, Baby beets, Potato fondant, Carrot purée, Sauce bordelaise
1++ 등급 한우 안심, 부드러운 소갈비 살, 비트, 감자 풍당, 당근 퓨레, 보르들레즈 소스
(쇠고기, 소갈비살, 쇠고기 뼈: 국내산 한우)

OR

J. Lassalle, Rosé Champagne Brut NV

Médaillon de homard farci à la mousseline de bar 농어 무슬린을 채운 랑스터 메달리온

Lobster medallion, Seabass mousseline, Confit fennel, Squash purée, Champagne beurre blanc
랑스터 메달리온, 농어 무슬린, 펜넬 콩피, 단호박 퓨레, 샴페인 빼르블랑
(랑스터: 캐나다산)

OR

Château Couhins Lurton Pessac-Léognan Rouge 2009

Noisette d'agneau rôtie 양 등심 구이

Roasted lamb loin, Pistachio & Tarragon crust, Lamb cromesquis, Braised endive, Salsify mousseline, Rosemary jus
구운 양 등심, 피스타치오와 타라곤 크러스트, 양 정강이 크로메スキ, 브레이이즈드 앤다이브, 서양 우엉 무슬린, 로즈마리 주
(양고기, 양 뼈: 호주산)

Special Cocktail "Winter Garden"

Bûche de Noël 부쉬 드 노엘

Spiced chestnut cream, Lemon and Ginger jello, Almond praline crunch
향신료 밤 크림, 레몬과 진저 젤로, 아몬드 프랄린 크런치