



Appetizer

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

Terrine de poissons et crustacés 해산물 테린 🍷
Lobster, Langoustine, Scallops, Cod, Confit leeks, Carrots, Fennel and Radish salad,
Citrus and Herb emulsion, Sevruga caviar
랍스터, 랑구스틴, 관자, 은대구, 대파 콩피, 당근, 펜넬과 래디쉬 샐러드, 시트러스와 허브 에멀전, 세브루가 캐비어
(랍스터: 캐나다산 / 관자: 일본산)

Sérieole crue fumée, vinaigrette au Hallabong 훈제 대방어와 한라봉 비네그레트 🍷
Smoked yellowtail, Champagne pearl, Pickled beet, Hallabong vinaigrette, Sevruga caviar
훈연한 대방어, 샴페인 펄, 비트 피클, 한라봉 비네그레트, 세브루가 캐비어
(방어: 일본산)

🌸 **Tarte à la queue de bœuf** 소꼬리 타르트
Braised beef oxtail tart, Red wine onion confit, Pickled mustard seeds, Potato espuma
소꼬리 타르트, 레드 와인 양파 콩피, 피클 머스타드, 감자 에스푸마
(쇠고기: 호주산)

Gravlax de saumon 뱅쇼로 숙성한 연어 그라브락스 🍷
Gravlax salmon, Red wine, Orange, Star anise, Coriander seeds, Cardamom, Assorted pickles
그라브락스 연어, 레드 와인, 오렌지, 팔각, 고수씨, 카다멈, 다양한 피클

Racines d'Hiver rôties et Fromage blanc à l'Olive 🍷
프로마쥬 블랑과 올리브를 곁들인 겨울 뿌리채소 구이
Roasted root vegetables, Confit artichoke, Fromage blanc mousse, Jeju citrus marmalade,
Olive and herb crumble, Herb jus
구운 겨울 뿌리채소와 아티초크 콩피, 프로마쥬 블랑 무스, 제주 시트러스 마멀레이드, 올리브와 허브 크럼블, 허브 주

Salade de betteraves rôties 구운 비트 샐러드 🍷
Pickled pears, Roasted beets, Pomegranate, Goat cheese, Toasted pistachio, Honey-balsamic vinaigrette
배 피클, 구운 비트, 석류, 염소 치즈, 구운 피스타치오, 꿀과 발사믹 비네그레트

Seafood

Plateau de fruits de mer grillés 해산물 플래터
Lobster, Jeju tilefish, Prawn, Cuttlefish, Abalones, Scallops, Octopus, Mussels, Clams, Pasta
랍스터, 제주 옥돔, 대하, 갑오징어, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타
(랍스터: 캐나다산 / 갑오징어: 베트남산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)

Soup

Soupe à l'oignon 프렌치 어니언 수프
Caramelized onions, cooked in a chicken bouillon, Gratinée comté cheese
캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈
(닭 뼈: 국내산)

Velouté de cèpes 포르치니 버섯 벨루테 🍷
Porcini mushroom velouté, Hazelnut crumble, Comté tuile, Milk foam infused with thyme
포르치니 버섯 벨루테, 헤이즐넛 크럼블, 콩테 튀일, 타임 향 밀크 폼

Cheese

Dégustation De Fromages 프렌치 치즈 셀렉션 🍷
'Le Meunier' Master French artisan five cheese selection
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션

Main

Sole à la Dieppoise 조개 크림과 버섯을 곁들인 디에프식 가자미 🍷
Sole fish, Button mushrooms, Mussels, Shallots, Prawn, Dieppoise sauce
가자미 구이, 양송이 버섯, 홍합, 샬롯, 새우, 디에프 소스
(가자미: 국내산)

Queue de homard et beurre blanc aux œufs d'oursin 랍스터 테일과 성게알 보르블랑
Brown butter poached lobster tail, Crispy prawn chips, Creamy pearl barley, Mussels, Celeriac,
Sea urchin beurre blanc
브라운 버터 포칭 랍스터 테일, 바삭한 새우 칩, 부드러운 보리, 홍합, 셀러리악, 성게알 보르블랑
(랍스터: 캐나다산)

Carré d'agneau rôti 허브향 양갈비 구이
Roasted lamb chops, Lamb shoulder croques, Braised cabbage, Chestnut mousseline, Black olive jus
구운 양갈비, 양 어깨살 크로메스키, 브레이즈드 양배추, 밤 무슬린, 블랙 올리브 주
(양고기, 양 뼈: 호주산)

Mousseline de poulet au foie gras d'oie 푸아그라 치킨 무슬린 🍷
Chicken mousseline, Foie-gras, Spinach, Celeriac, Black garlic purée, Chicken jus
치킨 무슬린, 푸아그라, 시금치, 셀러리악, 흑마늘 퓨레, 치킨 주
(닭고기: 국내산 / 푸아그라: 프랑스산)

🌸 **Grillade de Nandidae de Jeju** 제주 옥돔 구이 🍷
Seared Jeju tilefish, Glazed carrot, Roasted cauliflowers, Scallops, Cauliflower purée, Shellfish jus emulsion
제주 옥돔 구이, 당근, 구운 콜리플라워, 관자, 콜리플라워 퓨레, 갑각류 에멀전
(가리비: 일본산)

Boeuf Bourguignon 비프 부르기뇽 🍷
Beef short ribs, Roasted carrots, Charred shallots, Pine mushrooms, Smoked potato purée, Lardon
부드럽게 조리한 쇠고기 갈비살, 구운 당근, 샬롯, 참송이 버섯, 감자 퓨레, 라돈
(쇠고기: 미국산 / 소 뼈: 국내산 한우 / 라돈(돼지고기): 캐나다산)

Pasta

Linguine aux fruits de mer en sauce bouillabaisse 부야베스 해산물 링귀니 파스타
Lobster, Mussels, Clams, Prawn, Linguine, Bouillabaisse sauce
랍스터, 홍합, 바지락, 새우, 링귀니, 부야베스 소스
(랍스터: 캐나다산)

Gnocchis à la crème d'épinards 시금치 크림을 곁들인 감자 뇨키 🍷
Pan seared potato gnocchi, Roasted cauliflower and Chestnut, Spinach cream, Shaved aged comté
팬에 구운 감자 뇨키, 구운 콜리플라워와 밤, 시금치 크림, 콩테 치즈

Dessert

Mille-feuille aux fraises et au praliné 딸기 프랄린 밀피유 🍷
Strawberry mille-feuille, Tonka chantilly, Praline bar
딸기 밀피유, 통카 샹티이, 프랄린 바

🌸 **Crème brûlée à la noisette et à l'orange** 헤이즐넛 & 오렌지 크림 브뤼레 🍷
Hazelnut crème brûlée, Orange confit, Hazelnut bubble, Gianduja ice cream
헤이즐넛 크림 브뤼레, 오렌지 콩피, 헤이즐넛 버블, 잔두야 아이스크림

Carpaccio d'agrumes et gingembre 감귤 진저 카르파치오 🍷
Grapefruit, Mandarin carpaccio, Ginger lemongrass chantilly, Sorbet
자몽, 감귤 카르파치오, 진저 레몬그라스 샹티이, 소르베

Tarte aux épices d'hiver 윈터 스파이스 타르트
Apple tart, Spice confit, Thyme jelly, Mascarpone chantilly
애플 타르트, 향신료 콩피, 타임 젤리, 마스카포네 샹티이

Steak Corner

All cut is served with Garden salad, Parsnip purée, Butter-glazed root vegetables, Black truffle and Bone marrow butter, Green peppercorn cognac sauce .
모든 스테이크에는 가든 샐러드, 파스닙 퓨레, 버터 글레이즈드 뿌리 채소, 블랙 트러플과 본 메로우 버터, 그린 페퍼콘 코낙 소스(쇠고기 뼈: 국내산 한우)가 함께 제공됩니다.

Filet de bœuf

Hanwoo 1++ tenderloin 130g
1++ 등급 한우 안심 130g (쇠고기: 국내산 한우)

U.S. prime beef tenderloin 130g
U.S. 프라임 쇠고기 안심 130g (쇠고기: 미국산)

Striploin

Hanwoo 1++ striploin 180g
1++ 등급 한우 채끝 180g (쇠고기: 국내산 한우)

U.S. prime striploin 180g
U.S. 프라임 채끝 180g (쇠고기: 미국산)

Ribeye

U.S. Prime Ribeye 180g
U.S. 프라임 꽃등심 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

Poireaux tièdes à la vinaigrette 🍷
대파와 머스타드 비네그레트
Warm leeks with mustard vinaigrette

Pommes frites à l'huile de truffe 🍷
트러플 오일 감자 튀김
Classic French fries with truffle oil

Gratin de chou-fleur 🍷
그뤼예르 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 필요하신 고객님의께서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.
All prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.