FAIT MAISON

CHIC BISTRO

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

Gueridon Service · Gluten Free · Contains Pork · 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

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

Cannelloni de céleri-rave au crabe des neiges 대게를 곁들인 셀러리악 카넬로니
Snow crab, Celeriac cannelloni, Compressed apple, Lemon crème fraîche, Trout roe, Dill oil
대게, 셀러리악 카넬로니, 사과, 레몬 크렘 프레쉬, 송어알, 딜 오일

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 쥬

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, 허니 발사믹 비네그레트

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)

Main

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 쥬
(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)

Entrecôte grillée, sauce au poivre vert et au Cognac 채끝 등심 구이와 그린 페퍼콘 코냑 소스
Grilled U.S. striploin, Braised endive, Parsnip purée, Green peppercorn cognac sauce
프라임 채끝 등심 구이, 엔다이브, 파스닙 퓨레, 그린 페퍼콘 코냑 소스
(쇠고기: 미국산 / 쇠고기 뼈: 국내산 한우)
Add +15,000

Échine de porc ibérique bellota grillée 이베리코 베요타 돼지 목살 구이
Grilled Iberico bellota pork, Sautéed brussels sprouts, Caramelized apple, Cabbage puree, Cider mustard jus
이베리코 베요타 돼지 목살 구이, 방울 양배추 볶음, 캐러멜라이즈드 사과, 양배추 퓨레, 사이더 머스타드 쥬
(돼지고기: 스페인산 / 돼지뼈: 국내산)

Dessert

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

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

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

A LA CARTE

Appetizer

Tarte à la queue de bœuf 소꼬리 타르트 35,000
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)

Velouté de cèpes 포르치니 버섯 벨루테 30,000
Porcini mushroom velouté, Hazelnut crumble, Comté tuile, Milk foam infused with thyme
포르치니 버섯 벨루테, 헤이즐넛 크럼블, 콩테 튀일, 타임 향 밀크 폼

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)

Seafood

Plateau de fruits de mer grillés 해산물 플래터 Small / 90,000 Large / 170,000
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)

Main

Sole à la Dieppoise 조개 크림과 버섯을 곁들인 디에프식 가자미 68,000
Sole fish, Button mushrooms, Mussels, Shallots, Prawn, Dieppoise sauce
가자미 구이, 양송이 버섯, 홍합, 샬롯, 새우, 디에프 소스
(가자미: 국내산)

Boeuf Bourguignon 비프 부르기뇽 45,000
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 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 à la crème d'épinards 시금치 크림을 곁들인 감자 뇨키 38,000
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

Crème brûlée à la noisette et à l'orange 헤이즐넛 & 오렌지 크렘 브륄레 20,000
Hazelnut crème brûlée, Orange confit, Hazelnut bubble, Gianduja ice cream
헤이즐넛 크렘 브륄레, 오렌지 콩피, 헤이즐넛 버블, 잔두야 아이스크림

Sides *All at* 9,900

Épinards à la crème
프렌치 크림 시금치
Spinach, Shallot, Garlic, Crème fraîche, Aged comté

Pommes Frites
트러플 오일 감자 튀김
Classic French fries with truffle oil

Purée de pommes de terre à l'ail
갈릭 매쉬드 포테이토
Garlic mashed potatoes

Gratin de chou-fleur
그뤼에르 치즈를 곁들인 콜리플라워 그라탱
Cauliflower gratin, Gruyère, Toasted almond crumble

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

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.

FAIT MAISON
CHIC BISTRO

Seasonal Special 시즈널 스페셜 — A special menu featuring seasonal ingredients, reimagined with the chef's creative touch. 제철 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.

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 볼오방 — 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 에멀젼, 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

Comté flan 콩테 치즈 플랑 — 31,000
Savory flan cheese gratin, Aged comté, Gruyère, Mornay sauce
세이보리 플랑 치즈 그라탱, 숙성한 콩테, 그뤼에르, 모르네 소스

Salade de betterave et figue au fromage blanc 비트 무화과 프로마쥬 블랑 샐러드 — 29,000
Pickled persimmon, Roasted beets and Figs, Fromage blanc, Toasted walnuts, Persimmon vinaigrette
단감 피클, 구운 비트와 무화과, 프로마쥬 블랑, 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)

Soup

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, 크렘 프레쉬 에스푸마

Cheese & Cold Cut

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 부댕과 랍스터 — 65,000
Poached lobster tail, Langoustine and Prawn boudin, Chanterelle, Carrot purée, Trout roe, Saffron beurre blanc
랍스터 테일, 랑구스틴과 대하 부댕, 꾀꼬리 버섯, 당근 퓨레, 송어 알, 사프란 뵈르 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 크렘 브륄레 — 20,000
Hazelnut crème brûlée, Hazelnut praline bubble, Gianduja ice cream
헤이즐넛 크렘 브륄레, 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 크렘 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 필요하신 고객님께서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

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

FAIT MAISON

CHIC BISTRO

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 쥬
(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, 푀유 드 브릭

LM
RODOLPHE LE MEUNIER

Dégustation De Fromages 프렌치 치즈 셀렉션

'Le Meunier' Master French Artisan Three Cheese Selection
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 3가지 치즈 셀렉션

Add KRW 15,000

Gluten Free Contains Pork Vegetarian

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

If you have any food allergies or dietary requirements,
please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

Fait Maison uses sustainably sourced seafood to contribute
to marine environmental protection.
페메종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

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, 크렘 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 쥬
(참돔: 국내산 / 전복: 국내산)

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

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

OR

Homard poché boudin de langoustine
랑구스틴 부댕과 랍스터
Poached lobster tail, Langoustine and Prawn boudin, Chanterelle,
Carrot purée, Trout roe, Saffron beurre blanc
랍스터 테일, 랑구스틴과 대하 부댕, 꾀꼬리 버섯,
당근 퓨레, 송어 알, 사프란 뵈르 블랑
(랍스터: 캐나다산)

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

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