

Dinner 4 Course

KRW 130,000 per person

Royale de carotte et homard mi-cuit

당근 로얄과 부드럽게 익힌 랍스터

Poached lobster, Yellow carrot royale, Verjus jelly, Mandarin gel,
Crispy black rice, Dill and Tarragon oil
포치드 랍스터, 당근 로얄, 베르주 젤리, 만다린 겔, 흑미, 딜과 타라곤 오일
(랍스터: 캐나다산 / 흑미: 국내산)

Noix de Saint-Jacques croustillantes en kataifi

카타이프로 감싼 바삭한 관자

Fried scallop with kataifi, Finger lime, Potimarron purée,
Vermouth beurre blanc
카타이프로 튀긴 관자, 핑거 라임, 단호박 퓨레, 베르무트 뷔르 블랑
(관자: 일본산)

Filet mignon de bœuf

쇠고기 안심 스테이크

Grilled U.S. Prime beef tenderloin, Roasted sunchokes,
Charred broccolini, Truffle and Celeriac purée, Morel jus
미국산 쇠고기 안심, 구운 돼지 감자, 그릴에 구운 브로콜리니,
트러플과 셀러리악 퓨레, 모렐 주
(쇠고기: 미국산 / 쇠고기 뼈: 국내산 한우)

Entremets pistache, vanille bourbon et cannelle

피스타치오 바닐라 빈 시나몬 앙트르메

Pistachio praline, Vanilla bean cream and Cinnamon biscuit,
Cherry confit
피스타치오 프랄린, 바닐라빈 크림과 시나몬 비스킷, 체리 콩피



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 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

Fait Maison uses sustainably sourced seafood to contribute
to marine environmental protection.
페메존은 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 120,000

Sériole 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)

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 향의 밀크 폼

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)

Grapefruit sorbet, Berry jelly, Lime zest

자몽 소르베, 베리 젤리, 라임 제스트

Filet mignon de bœuf

한우 안심 스테이크

Grilled Hanwoo 1++ Tenderloin, Pressed oxtail and Potato pavé,
Baby turnips, Onion soubise, Sauce périgieux
1++ 등급 한우 안심, 소꼬리와 감자 파베, 순무, 어니언 수비즈, 트러플 주
(쇠고기 안심, 쇠고기 뼈: 국내산 한우 / 소꼬리: 호주산)

OR

Carré d'agneau rôti

허브향 양갈비 구이

Roasted lamb chops, Lamb shoulder croustis, Braised cabbage,
Chestnut mousseline, Black olive jus
구운 양갈비, 양 어깨살 크로메스키, 브레이즈드 양배추, 밤 무슬린,
블랙 올리브 주
(양고기, 양 뼈: 호주산)

OR

Queue de homard et beurre blanc aux œufs d'oursin

랍스터 테일과 성게알 뷔르블랑

Brown butter poached lobster tail, Crispy prawn chips, Creamy pearl
barley, Mussels, Celeriac, Sea urchin beurre blanc
브라운 버터 포칭 랍스터 테일, 새우 칩, 보리, 홍합, 셀러리악,
성게알 뷔르블랑
(랍스터: 캐나다산)

Entremets vanille et chocolat

바닐라 초콜릿 앙트르메

Tahiti vanilla bean mousse, Vanilla cream, Pecan praline ice cream
타히티 바닐라빈 무스, 바닐라 크림, 피칸 프랄린 아이스크림

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