

FAIT MAISON
CHIC BISTRO

 **Seasonal Special 시즌별 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

 **Gravlox 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 크림 프레쉬, 송어알, 딜 오일

 **Racines d'Hiver rôties et Fromage blanc à l'Olive**
프로마주 불랑과 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, 프로마주 불랑 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, 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, Sevraga 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 주
(닭고기: 국내산 / 푸아그라: 프랑스산)

 **Grillade de Nandidae de Jeju** 제주 육통 구이
Seared Jeju tilefish, Glazed carrot, Roasted cauliflowers, Scallops, Cauliflower purée,
Shellfish jus emulsion
제주 육통 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
프라이م 채끝 등심 구이, 캔다이트, 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 주
(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 레몬그래스 샹티이, 소르베

 **Mille-feuille aux fraises et au praliné** 딸기 프랄린 밀푼유
Strawberry mille-feuille, Tonka chantilly, Praline bar
딸기 밀푼유, 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 씨앗, 감자 에스푸마
(쇠고기: 호주산)

Velouté de cèpes 포르치니 버섯 벨루테 30,000
Porcini mushroom velouté, Hazelnut crumble, Comté tulle, 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
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 Small / 90,000 Large / 170,000
Lobster, Jeju tilefish, Prawn, Cuttlefish, Abalones, Scallops, Octopus,
Mussels, Clams, Pasta
랍스터, 제주 육통, 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, 부아베스 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 크림 브릴레  20,000
Hazelnut crème brûlée, Orange confit, Hazelnut bubble, Gianduja ice cream
헤이즐넛 크림 브릴레, 오렌지 콩피, 헤이즐넛 버블, 잔두아 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 고객님께서서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

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