



Guerdon Service



Gluten Free



Contains Pork



Vegetarian

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

Appetizer

Plateau de fromages et de charcuterie 치즈와 사워크레터 플레이트
'Le Meunier' Master French artisan five cheese selection with Assorted cold cuts, Mixed nuts, Dried fruits
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션, 다양한 쿼드컷, 믹스넛, 건조 과일 (세라노(돼지고기): 스페인산 / 살치촌(돼지고기): 스페인산 / 잠봉(돼지고기): 국내산)

55,000

Asperges Blanches et crab de neiges 화이트 아스파라거스와 대게
Snow crab, Poached white asparagus, Jeju seaweed tuile, Sevruga caviar, Asparagus emulsion 대게, 화이트 아스파라거스, 제주 감태 튀김, 세브루가 캐비어, 아스파라거스 에멀전

35,000

Tartare de bœuf Hanwoo 한우 타르타르
Hanwoo 1++ Beef tartare, Spring herb aioli, Compressed pears, Confit egg yolk gel, Toasted brioche 한우 1++ 쇠고기 타르타르, 허브 아이올리, 압착한 배, 콩피 노른자 겔, 브리오슈 (쇠고기: 국내산 한우)

35,000

Crudo de crevettes aux fruits de la passion 패션후르츠와 딜을 곁들인 새우 크루도
Dill oil marinated sweet shrimp and red prawn, Avocado mousse, Radish, Assorted beets, Passion fruit vinaigrette, Trout roe
딜 오일로 마리네이드한 단새우와 홍새우, 아보카도 무스, 무, 비트, 패션후르츠 비네그레트, 송어알

34,000

Gravlax de saumon au matcha et kumquat 제주 말차와 금귤 연어 그라브락스
Gravlax salmon, Jeju matcha and kumquat preserve, Dill, Citrus zest, Assorted pickles 그라브락스 연어, 제주 말차와 금귤 절임, 딜, 시트러스 제스트, 다양한 피클

32,000

Espuma de pommes de terre au beurre noisette 브라운 버터 풍미의 감자 에스푸마
Sous-vide blue egg, Leek fondant, Brown butter potato espuma, Comté foam, Black truffile 수비드 청란, 리크 풍당, 브라운 버터 감자 에스푸마, 콩테 폼, 블랙 트러플

31,000

Salade de tomates et fromage blanc 토마토와 프로마주 불량 샐러드
Fromage blanc, Assorted tomatoes, Pickled Korean melon, Tomato water, Comté tuile, Herb oil 프로마주 불량, 토마토, 참외 피클, 토마토 워터, 콩테 튀김, 허브 오일

29,000

Dégustation De fromages 프렌치 치즈 셀렉션
'Le Meunier' Master French Artisan five-cheese selection with seasonal compotes
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션과 제철 콩포트

26,000

Seafood

Plateau de fruits de mer grillés 해산물 플레이트
Lobster, Sea bream, Prawn, Cuttlefish, Abalone, Scallops, Octopus, Mussels, Clams, Pasta
랍스터, 참돔, 대하, 갑오징어, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타 (랍스터: 캐나다산 / 갑오징어: 베트남산 / 참돔: 캐나다산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)

Small / 90,000
Large / 170,000

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)

Small / 18,000
Large / 30,000

Velouté tiède de petits pois 프렌치 완두콩 벨루테
Spring green pea velouté, Butter-poached lobster, Lemon crème fraîche, Chive oil, Trout roe 봄 완두콩 벨루테, 버터 포치드 랍스터, 레몬 크림 프레시, 차이브 오일, 송어알

32,000

Main

Sole meunière aux artichauts barigoule 아티초크 바리굴을 곁들인 가지미 뫼니에르
Pan-seared sole, Brown butter, Lemon, Capers, Parsley, Shallots, Artichoke barigoule
가지미 구이, 브라운 버터, 레몬, 케이퍼, 파슬리, 샬롯, 아티초크 바리굴 (가지미: 국내산)

72,000

Queue de homard pochée et rouleau de crabe 버터 포치드 랍스터와 대게 롤
Butter poached lobster tail, Green plum gel, Snow crab and zucchini cannelloni, Saffron shellfish jus
버터 포치드 랍스터 테일, 매실 겔, 대게와 주키니 카넬로니, 사프란 해산물 주

65,000

Carré d'agneau rôti et épaule en pressée 양갈비 구이와 양 어깨살 콩피
Roasted lamb chops, Lamb shoulder croquesquis, Braised cabbage, Chestnut mousseline, Black olive jus
허브 양갈비 구이, 양 어깨살 콩피, 완두콩 무슬린, 레드 와인 글레이즈드 당근, 램 주 (양고기, 양고기 뼈: 호주산)

50,000

Daurade rouge grillée 참돔 구이
Pan-seared sea bream, Venus clams, Scallop, Bamboo shoot, Water parsley oil, Anchovy and seaweed consommé
참돔 구이, 백합, 관자, 죽순, 미나리 오일, 멜치와 다시마 콩소메 (참돔: 국내산 / 관자: 일본산)

48,000

Mousseline de volaille aux morilles 모렐 버섯을 곁들인 치킨 무슬린
Chicken mousseline, Confit chicken leg, Morel mushrooms, Broccoliini, White asparagus mousseline, Albufera sauce
치킨 무슬린, 닭다리살 콩피, 모렐 버섯, 브로콜리니, 화이트 아스파라거스 무슬린, 알부페라 소스 (닭고기: 국내산 / 푸아그라: 프랑스산)

46,000

Poitrine de porc de Jeju et confite 바삭한 제주 삼겹살 콩피
Crispy confit Jeju pork belly, Pickled rhubarb, Compressed strawberry, Braised spring cabbage, Cauliflower mousseline, Green plum gastrique
바삭한 제주 삼겹살 콩피, 루바브 피클, 압착한 딸기, 브레이즈드 고갈 양배추, 콜리플라워 무슬린, 매실 가스트릭 (돼지고기: 국내산)

46,000

Pasta

Linguine au homard 랍스터 링귀니 파스타
Linguine, Lobster, Prawn, Clams, Bisque butter emulsion, Baby rucola
링귀니, 랍스터, 대하, 중합, 비스크 버터 에멀전, 루콜라 (랍스터: 캐나다산)

50,000

Paccheri au caviar d'aubergine 훈연 가지 캐비어 파케리
Paccheri, Smoked eggplant caviar, Toasted pine nuts, Semi-dried tomatoes, Black olive crumble, Stracciatella cheese
파케리, 훈연한 가지 캐비어, 구운 잣, 반건조 토마토, 블랙 올리브 크럼블, 스트라치아텔라 치즈

38,000

Dessert

Entremet aux pignons et cassis 잣 & 카시스 앙트르메
Pine nut crème montée, Blackcurrant confit, Pine nut madeleine
잣 크림 몽테, 블랙 커런트 콩피, 잣 마들렌

23,000

Gâteau à la mandarine et au potiron 만다린 & 펌킨 케이크
Mandarin pumpkin cake, Double cream épiceure chantilly
만다린 펌킨 케이크, 더블 크림 에피큐어 샹티이

21,000

Pickles de tomate douce & sorbet pamplemousse 스위트 토마토 피클 & 자몽 소르베
Sweet tomato pickle, Finger lime, Grapefruit sorbet, Fermented lemon vegan chantilly
스위트 토마토 피클, 핑거 라임, 자몽 소르베, 발효 레몬 비건 샹티이

20,000

Crème brûlée à la pistache 피스타치오 크림 브릴레
Pistachio crème brûlée, Citrus vanilla ice cream
피스타치오 크림 브릴레, 시트러스 바닐라 아이스크림

20,000

Steak Corner

All cuts are served with Garden salad, Smoked onion purée, Sautéed green peas with lardons, Wild garlic butter, Marchand de vin sauce.
모든 스테이크에는 가든 샐러드, 훈연한 양파 퓨레, 프랑스식 완두콩 조림과 라돈, 산마늘 버터, 마르상 드 뱅 소스가 함께 제공됩니다.
(쇠고기 뼈: 국내산 / 라돈(돼지고기): 캐나다산)

Filet de bœuf

Hanwoo 1++ Tenderloin 120g 75,000
1++ 등급 한우 안심 120g (쇠고기: 국내산 한우)

U.S. Prime Beef Tenderloin 120g 66,000
U.S. 프라임 쇠고기 안심 120g (쇠고기: 미국산)

Striploin

Hanwoo 1++ Striploin 180g 88,000
1++ 등급 한우 채끝 180g (쇠고기: 국내산 한우)

U.S. Prime Striploin 180g 62,000
U.S. 프라임 채끝 180g (쇠고기: 미국산)

Sides All at 9,900

Haricots Verts aux Amandes
고소함 아몬드와 브라운 버터 그린빈
French green beans, Toasted almonds, Brown butter, Shallots

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

Asperges Grillées Sauce Gribiche
그릴에 구운 아스파라거스와 그리비슈 소스
Grilled green asparagus, Crispy shallots, Chives, Sauce gribiche

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

Fait Maison uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.
메메종은 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.