

Dinner 4 Course

KRW 130,000 per person

Croustillant à l'encre des seiche et homard
랍스터를 곁들인 오징어 먹물 필로 크루스티앙
Lobster & Cuttlefish Ink Croustillant
(오징어 먹물: 스페인산)

Poulpe confit et grillé
그릴에 구운 문어
Grilled Octopus

Selle de veau de lait en croûte d'herbes
봄 허브 크러스트를 입힌 송아지 안심 구이
Spring Herb-Crusted Milk-Fed Veal Saddle
(송아지: 호주산)

Tarte pralinée à la vanille classique
클래식 바닐라 프랄린 타르트
Classic Vanilla Praline Tart



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



Seasonal Special



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.
페메중은 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**

Crudo de crevettes aux fruits de la passion
패션후르츠와 달을 곁들인 새우 크루도
Passion Fruit Prawn Crudo

Espuma de pommes de terre au beurre noisette
브라운 버터 풍미의 감자 에스푸마
Brown Butter Potato Espuma

Daurade rouge grillée
참돔 구이
Grilled Sea Bream
(참돔: 국내산 / 관자: 일본산)

Grapefruit sorbet, Berry jelly, Lime zest
자몽 소르베, 베리 젤리, 라임 제스트

Filet mignon de bœuf
한우 안심 스테이크
Hanwoo Beef Tenderloin Steak
(쇠고기 안심, 쇠고기 뼈: 국내산 한우)

OR

Carré d'agneau rôti et épaule en pressée
양갈비 구이와 양 어깨살 콩피
Roasted Lamb Rack & Pressed Shoulder Confit
(양고기, 양 뼈: 호주산)

OR

Queue de homard pochée et rouleau de crabe
버터 포치드 랍스터와 대게 롤
Butter-Poached Lobster Tail & Snow Crab Roll

Tarte au fenouil et aux myrtilles
펜넬 & 블루베리 타르트
Fennel & Blueberry Tart

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