

FAIT MAISON

CHIC BISTRO

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

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 튀일, 세브루가 캐비어, 아스파라거스 에멀전

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)

Salade de tomates et fromage blanc 토마토와 프로마쥬 블랑 샐러드

Fromage blanc, Assorted tomatoes, Pickled Korean melon, Tomato water, Comté tuile, Herb oil
프로마쥬 블랑, 토마토, 참외 피클, 토마토 워터, 콩테 튀일, 허브 오일

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 truffle
수비드 청란, 리크 풍당, 브라운 버터 감자 에스푸마, 콩테 폼, 블랙 트러플

Main

Mousseline de volaille aux morilles 모렐 버섯을 곁들인 치킨 무슬린

Chicken mousseline, Confit chicken leg, Morel mushrooms, Broccolini, White asparagus mousseline, Albufera sauce
치킨 무슬린, 닭다리살 콩피, 모렐 버섯, 브로콜리니, 화이트 아스파라거스 무슬린, 알부페라 소스
(닭고기: 국내산 / 푸아그라: 프랑스산)

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, 멸치와 다시마 콩소메
(참돔: 국내산 / 관자: 일본산)

Entrecôte grillée 채끝 등심 구이

Grilled U.S. striploin, Charred baby gem lettuce, Mimolette cheese, Smoked onion purée, Marchand de vin sauce
프라이밍 채끝 등심 구이, 구운 베이비 로메인, 미몰레트 치즈, 훈연한 양파 퓨레, 마르상 드 뱅 소스
(쇠고기: 미국산 / 쇠고기 뼈: 국내산 한우)

Add +15,000

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 고깔 양배추, 콜리플라워 무슬린, 매실 가스트릭
(돼지고기: 국내산)

Dessert

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

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

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

A LA CARTE

Appetizer

Plateau fromage-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, 콜드컷, 믹스 너트, 건조 과일
(세라노(돼지고기): 스페인산 / 살치촌(돼지고기): 스페인산 / 잠봉(돼지고기): 국내산)

Velouté tiède de petits pois 프렌치 완두콩 벨루테 **32,000**
Spring green pea velouté, Butter-poached lobster, Lemon crème fraîche, Chive oil, Trout roe
봄 완두콩 벨루테, 버터 포치드 랍스터, 레몬 크림 프레쉬, 차이브 오일, 송어알

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, Sea bream, Prawn, Cuttlefish, Abalones, 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)

Main

Sole meunière aux artichauts barigoule **72,000**
아티초크 바리굴을 곁들인 가자미 뫼니에르
Pan-seared sole, Brown butter, Lemon, Capers, Parsley, Shallots, Artichoke barigoule
가자미 구이, 브라운 버터, 레몬, 케이퍼, 파슬리, 샬롯, 아티초크 바리굴
(가자미: 국내산)

Pasta

Linguine au homard 랍스터 링귀니 파스타 **50,000**
Linguine, Lobster, Prawn, Clams, Bisque butter emulsion, Baby rucola
링귀니, 랍스터, 대하, 중합, 비스크 버터 에멀전, 루콜라
(랍스터: 캐나다산)

Paccheri au caviar d'aubergine 훈연 가지 캐비어 파케리 **38,000**
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

Dessert

Crème brûlée à la pistache 피스타치오 크림 브뤼레 **20,000**
Pistachio crème brûlée, Citrus vanilla ice cream
피스타치오 크림 브뤼레, 시트러스 바닐라 아이스크림

Sides All at 9,900

Haricots verts aux amandes
고소한 아몬드와 브라운 버터 그린빈
French green beans, Toasted almonds, Brown butter, Shallots

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

Asperges grillées sauce gribiche
그릴에 구운 아스파라거스와 그리비슈 소스
Grilled green asparagus, Crispy shallots, Chive, 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. 폐메추는 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.