

Dinner 4 Course

KRW 130,000

● Add Wine Pairing 와인 페어링 추가 시 +KRW 80,000

— Add French Artisan Cheese 프렌치 치즈 셀렉션 추가 시 +KRW 15,000

Terrine de tomates au homard

Lobster, Assorted tomato terrine, Lavender gelée, Hibiscus vinaigrette, Tarragon oil,
Le Meunier camembert mousse
랍스터, 토마토 테린, 라벤더 젤리, 히비스커스 비네그레트, 타라곤 오일, 르므니에 카망베르 무스

Encornet de Jeju farci

Jeju spear squid, Black barley & squid ink butter, Roasted red pepper coulis, Basil &
zucchini purée, Charred lemon segment
제주 한치, 흑보리와 먹물 버터, 구운 레드 벨 페퍼 쿨리, 바질과 줌키니 퓨레, 구운 레몬 세그먼트
(한치: 국내산)

● Château LaCroix-Martillac Blanc 2024

Filet de bœuf rôti

Grilled U.S. prime beef tenderloin, Roasted beet roulade, Braised summer squash,
Black garlic tuile, Red wine jus
프라이드 쇠고기 안심 구이, 구운 비트 롤라드, 브레이즈드 여름 호박, 흑마늘 튀일, 레드 와인 주
(쇠고기: 미국산)

● Domaine Lionel Faury Saint Joseph "La Gloriette" V.V 2021

Entremets pêche et fleur d'oranger

Peach confit, Orange blossom vanilla montée, Hazelnut dacquoise
복숭아 콩피, 오렌지 블라썸 바닐라 몽떼, 헤이즐넛 다쿠아즈



Seasonal Special



Gluten Free



Contains Pork



Vegetarian

* Vegan Menu

Please ask our staff for seasonal vegan dish.
비건 메뉴를 원하시는 고객님의 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

Fait Maison uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.
페메종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

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

Dinner 5 Course

KRW 160,000

● Add Wine Pairing 와인 페어링 추가 시 +KRW 120,000

Add French Artisan Cheese 프렌치 치즈 셀렉션 추가 시 +KRW 15,000

Tartare de Thon

Tuna tartare, Green apple, Avocado veil, Osetra caviar, Champagne yuzu jelly, Green plum white balsamic vinaigrette

참치 타르타르, 청사과, 아보카도 베일, 오세트라 캐비어, 샴페인 유자 젤리, 매실 화이트 발사믹 비네그레트 (참다랑어: 몰타산)

● Riffel Riesling Sekt brut NV

Velouté de maïs doux

Chodang corn velouté, Snow crab, Saffron potato, Verjus gel, Summer herbs

초당옥수수 벨루테, 대게살, 사프란 감자, 베르주 겔, 여름 허브

Maigre rôti à l'écume de coquillages

Roasted Korean croaker, Razor clam, Seared scallop, Glazed sucrose, Baby radish, Shellfish foam sauce

민어 구이, 맛조개, 구운 관자, 스위트 글레이즈, 래디시, 조개 폼 소스 (관자: 일본산)

● Château LaCroix-Martillac Blanc 2024

Sorbet Citron Noir

Black lemon sorbet, Black lime gel

블랙 레몬 소르베, 블랙 라임 겔

Filet mignon de bœuf

Grilled 1++ Hanwoo tenderloin, Roasted eggplant caviar, Lemon potato fondant, Grilled asparagus, Pickled shallot, Smoked onion jus

1++ 등급 한우 안심, 구운 가지 캐비어, 레몬 감자 풍당, 그릴에 구운 아스파라거스, 샐롯 피클, 어니언 주 (쇠고기 안심, 소고기 뼈: 국내산 한우)

● Domaine Lionel Faury Saint Joseph "La Gloriette" V.V 2021

OR

Selle d'agneau rôtie

Roasted lamb loin, Glazed carrots, Apricot compote, Green pea & mint purée, Olive crumble, Rosemary jus

양 등심 구이, 당근 글레이즈, 살구 콤포트, 민트 완두콩 퓨레, 올리브 크럼블, 로즈마리 주 (양고기, 양고기 뼈: 호주산)

● Domaine Lionel Faury Saint Joseph "La Gloriette" V.V 2021

OR

Homard poché au beurre et duo de ravioles

Butter-poached lobster, Squid ink and saffron ravioli, Citrus beurre blanc, Zucchini, Baby leek, Trout roe

버터 포치드 랍스터 테일, 오징어 먹물과 사프란 라비올리, 시트러스 화이트 불랑, 주키니, 대파, 송어알 (오징어 먹물: 스페인산)

● Frantz Chagnoleau Saint Veran Prelude 2023

Espuma de Fenouil

Kiwi, Avocado lime gel, Fennel, Saint Laurent tea gelée

● 키위, 아보카도 라임 겔, 펜넬, 생로랑 티 젤레

Domaine des Petits Quarts Coteaux du Layon "Tentation" 2024