



Appetizer

Plateau de fromages et de charcuterie 치즈와 사퀴테리 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 콜드컷, 믹스넛, 건조 과일
(세라노(돼지고기): 스페인산 / 살치촌(돼지고기): 스페인산 / 잠봉(돼지고기): 국내산)

55,000

Gravlax de saumon au pamplemousse et rosé 자몽과 로제를 곁들인 연어 그라브락스 🍷
Pink peppercorn cured salmon, Pink grapefruit and Provençal rosé glaze, Pickled fennel, Mint oil
핑크 페퍼콘 숙성 연어, 핑크 자몽과 프로방스 로제 클레이즈, 펜넬 피클, 민트 오일

32,000

🌸 **Saint-Jacques aux poivrons et safran** 레드 벨 페퍼 사프란 관자 구이
Pan-seared scallop with red bell pepper coulis, Squid ink coral tuile, Osetra caviar, Saffron infused emulsion
관자 구이, 레드 벨 페퍼 쿨리, 오징어 먹물 튀일, 오세트라 캐비어, 사프란 에멀전
(관자: 일본산 / 오징어 먹물: 스페인산)

35,000

Tartelette de bœuf à la pomme verte 청사과와 케이퍼를 곁들인 한우 타틀렛
1++ Hanwoo beef tartare tartelette, Confit egg yolk, Green apple and capers, Tarragon lemon emulsion
1++ 한우 타르타르 타틀렛, 콩피 노른자, 청사과와 케이퍼, 타라곤 레몬 에멀전
(쇠고기: 국내산 한우)

34,000

🌸 **Thon en tartare à l'avocat et au caviar** 아보카도와 캐비어를 곁들인 참치 타르타르 🍷
Tuna tartare, Green apple, Avocado veil, Osetra caviar, Champagne yuzu jelly, White balsamic vinaigrette
참치 타르타르, 청사과, 아보카도 베일, 오세트라 캐비어, 샴페인 유자 젤리, 화이트 발사믹 비네그레트
(참다량어: 몰타산)

33,000

Pastèque pressée et fromage de chèvre 압착한 수박과 염소 치즈 🍃 🍷
Watermelon, Bouquet of mixed herbs, Whipped chèvre, Watermelon-basil granita, Preserved lemon
vinaigrette
수박, 어린잎 부케, 염소 치즈 휘핑, 수박 바질 그라니타, 절인 레몬 비네그레트

29,000

🌸 **Terrine de foie gras aux fruits de saison** 여름 과일과 블랙 올리브를 곁들인 푸아그라 테린
Foie gras terrine, Nectarine compote, Grilled plum, Black olive, Hazelnut crumble, Toasted brioche
푸아그라 테린, 천도 복숭아 콩포트, 구운 자두, 블랙 올리브, 헤이즐넛 크럼블, 브리오슈 토스트
(푸아그라(오리간): 프랑스산)

35,000

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, Korean croaker, Prawn, Cuttlefish, Abalones, Scallops, Octopus,
Mussels, Clams, Lobster bisque pasta
랍스터, 민어, 대하, 갑오징어, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 랍스터 비스크 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 de maïs doux** 초당옥수수과 게살 벨루테 🍷
Chodang corn velouté, Snow crab, Saffron potato, Verjus gel, Seasonal herbs
초당옥수수 벨루테, 대게살, 사프란 감자, 베르주 겔, 여름 허브

32,000

Main

Sole façon Grenobloise 아티초크 바리굴과 그르노블식 가자미 구이 🍷
Pan-seared sole, Artichoke barigoule with green peas, Brown butter sauce with capers, Croutons, Citrus segments
가자미 구이, 여름 완두콩을 더한 아티초크 바리굴, 케이퍼 브라운 버터 소스, 크루통, 시트러스 세그먼트
(가자미: 국내산)

75,000

🌸 **Homard poché au beurre et duo de ravioles** 버터 포치드 랍스터와 랍스터 라비올리
Butter-poached lobster, Squid ink and saffron ravioli, Citrus beurre blanc, Zucchini, Baby leek, Trout roe
양 포치드 랍스터 테일, 오징어 먹물과 사프란 라비올리, 시트러스 화이트 블랑, 주키니, 대파, 송어알
(오징어 먹물: 스페인산)

65,000

🌸 **Selle d'agneau rôtie** 양 등심 구이
Roasted lamb loin, Glazed carrots, Apricot compote, Green pea and mint purée, Olive crumble, Rosemary jus
양 등심 구이, 당근 클레이즈, 살구 콩포트, 민트 완두콩 퓨레, 올리브 크럼블, 로즈마리 주
(양고기, 양고기 뼈: 호주산)

51,000

🌸 **Mousseline de volaille à la truffe d'Été** 여름 트러플과 초당옥수수를 곁들인 치킨 무슬린 🍷
Chicken mousseline, Quail egg, Summer truffle, Charred chodang corn purée, Sautéed chanterelles, Vin Jaune sauce
치킨 무슬린, 메추리알, 여름 트러플, 구운 초당 옥수수 퓨레, 피코리 버섯 볶음, 뱅 존 소스
(닭고기: 국내산)

46,000

🌸 **Maigre rôti à l'écume de coquillages** 민어 구이와 조개 폼 소스 🍷
Roasted Korean croaker, Razor clam, Seared scallop, Glazed sucrine, Baby radish, Shellfish foam sauce
민어 구이, 맛조개, 구운 관자, 쉬크린 클레이즈, 래디시, 조개 폼 소스
(관자: 일본산)

48,000

Porc de Jeju rôti aux pêches grillées 구운 복숭아를 곁들인 제주 돼지 등심 구이 🍷 🍷
Roasted Jeju pork loin, Grilled peach, Artichoke barigoule, Swiss chard, Smoked onion purée, Mustard apple cider jus
구운 제주 돼지 등심, 구운 복숭아, 아티초크 바리굴, 근대, 훈연 양파 퓨레, 머스터드 애플 사이다 주
(돼지고기: 국내산)

46,000

Pasta

Linguine au homard 랍스터 링귀니 파스타
Linguine, Lobster, King prawn, Cognac bisque emulsion, Tarragon brioche crumble, Lemon zest
링귀니, 랍스터, 대하, 코냑 비스크 에멀전, 타라곤 브리오슈 크럼블, 레몬 제스트
(랍스터: 캐나다산)

50,000

Gnocchi au safran 사프란 토마토 풍두 뇨키 🍃
Potato gnocchi, Saffron and tomato fondue, Roasted sweet peppers, Crispy basil, Whipped ricotta
감자 뇨키, 사프란과 토마토 풍두, 구운 피망, 크리스피 바질, 리코타 휘핑

38,000

Dessert

Tarte amande aux cerises et yuzu 체리 유자 아몬드 타르트 🍷
Cherry, Yuzu, Almond tart, Cherry confit
체리, 유자, 아몬드 타르트, 체리 콩피

23,000

Blanc battu et sorbet à la cerise 블랑 바튀와 체리 소르베 🍷 🍃
Blanc battu, Berries, Cherry sorbet, Almond croustillant
블랑 바튀, 베리, 체리 소르베, 아몬드 크루스티앙

21,000

Vinaigrette mangue, sorbet mangue 망고 비네그레트와 망고 소르베 🍷 🍃
Mango vinaigrette, Avocado lime confit, Mango sorbet, Herb oil
망고 비네그레트, 아보카도 라임 콩피, 망고 소르베, 허브 오일

22,000

🌸 **Crème brûlée basilic et agrumes** 바질 시트러스 크림 브릴레 🍷 🍃
Basil citrus crème brûlée, Lemon olive confit, Vanilla ice cream
바질 시트러스 크림 브릴레, 레몬 올리브 콩피, 바닐라 아이스크림

22,000

Steak Corner



All cut is served with Garden salad, Smoked onion & garlic purée, Sautéed green beans & chanterelles, Red wine & shallot butter, Bordelaise sauce.
모든 스테이크에는 가든 샐러드, 훈연한 양파와 마늘 퓨레, 그린빈과 피코리 버섯 볶음, 레드와인과 샬롯 버터, 보르들레즈 소스와 함께 제공됩니다. (소고기 뼈: 국내산)

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 à la provençale
토마토 콩카세와 바질을 곁들인 프로방스식 그린빈
French green beans, Tomato concassé, Confit garlic, Basil, Extra virgin olive oil

Écrasé de pommes de terre à l'Huile d'olive et citron
올리브 오일과 레몬 향을 더한 으갠 감자
Crushed potatoes, Extra virgin olive oil, Lemon zest, Chives, Fleur de sel

Tian de légumes d'Été à la provençale
프로방스식 여름 채소 티앙
Sliced summer zucchini, Tomatoes, Eggplant, Thyme, Garlic oil, Parmesan crust

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.
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 고객님의께서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.
All prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.