

Tasting Course

테이스팅 코스

오늘의 한입거리

Today's amuse-bouche

오랜 시간 끓인 진한 맛의 프렌치 양파스프

Traditional French onion soup

아보카도와 커리 소스를 곁들인 킹크랩

King crab, avocado with curried mayonnaise

따뜻한 포르치니 버섯 쇼송과 쉬프렘 소스

Porcini mushroom chausson with sauce supreme

Main

상 - 세바스티앙 스타일의 팬 프라이한 브란지니

Saint-Sébastien style pan-fried branzini

OR

그릴에 구운 야채를 함께한 이베리코 흑돼지 플루마

Grilled pluma of iberico pork with vegetables

OR

감자 그라땅과 샐러드를 곁들인

6주 숙성한 한우 채끝 등심 스테이크 (+30.)

6-weeks aged sirloin of Korean beef steak with potato gratin & salad

Dessert

제철 딸기와 파나코타

Vanilla panacotta with fresh strawberries

OR

컨템포러리 레몬 타르트

Contemporary lemon tart