

STARTERS

Octopus and salmon 39.
Soft boiled octopus and marinated salmon carpaccio with fennel salad, iced avocado sauce
부드럽게 익힌 문어와 신선한 연어 카르파초, 펜넬 샐러드, 아이스 아보카도 소스

Pate en crouste style de table 34 38.
Homemade country style pâté en crouste with pickled gherkins (P)(N)
테이블 34 스타일의 돼지고기 빠테(돼지고기:국내산), 베이컨(돼지고기:미국산), 코니송 피클

The classic caesar salad 35.
클래식 시저 샐러드

Upgrade your caesar salad		
Homemade smoked salmon	홈메이드 훈제연어	+ 15.
Four seared scallops	관자구이	+ 17.
Four grilled tiger prawns	그릴 타이거 새우	+ 20.

Foie gras dariole 42.
Foie gras dariole with langoustines, passion fruit sauce
프랑스산 오리간 다리올, 랑구스틴, 패션푸르츠 소스

Lobster and shrimp 50.
Crispy lobster and shrimp mousse with green peas, bisque reduction
랍스터와 새우 무스와 완두콩, 비스큐 리덕션

One ounce caviar on ice 400.
Beluga caviar with toast melba, buckwheat blinis
벨루가 캐비어 플레이트(1온스), 멜바 토스트, 메밀 블리니

SOUP A LA CARTE

Truffle V.O.C 70.
Black truffle soup with puff pastry crust, beef cheek, foie gras
퍼프 페스츰리, 블랙 트러플 스프, 호주산 쇠고기 볼살, 프랑스산 푸와그라

Lobster bisque 60.
Lobster bisque with lobster roll in cheveux d'ange
랍스터 비스큐와 바닷가재 롤

Clam broth 38.
Clam broth with angel hair, cockles, cilantro
맑은 조개 스프, 엔젤 헤어 파스타, 꼬막, 실란트로

MAIN COURSES

Beef tenderloin 110.
Korean Hanwoo beef tenderloin steak with spring vegetable forest (P)
국내산 한우 안심, 봄 채소 포레스트(돼지고기(베이컨:미국산))

Chop of lamb 85.
Dukkah crusted lamb chops with provencal vegetables stuffed artichoke (N)
두카 크러스트를 곁들인 호주산 양갈비 구이와 프로방스 채소를 채운 아티초크

Chicken breast and foie gras 65.
Chicken breast crepinette with foie gras, saffron potatoes, asparagus, balsamic and caramel coulis
닭 가슴살 크리피네트(닭고기, 돼지고기:국내산), 프랑스산 오리간, 샤프론 감자, 아스파라거스, 발사믹 카라멜 쿨리스

Choice of sauce (소스 선택)	
Red wine sauce Béarnaise sauce Poivrade sauce Perigueux sauce 레드 와인 소스 베어네이즈 소스 후추 소스 페리고 소스	

★ **Bouillabaisse** 90.
Hearty seafood stew with sauce rouille and garlic bread
해산물 부야베스, 루이에 소스, 마늘 빵

Seabass 70.
Pan fried seabass with chorizo, fennel chip, chive beurre blanc (P)
농어 구이와 초리쵸, 펜넬 칩, 차이브 뵈르블랑 소스(돼지고기(초리쵸:스페인산))

Scallop and roe 62.
Scallop and flying fish roe ravioli with abalone, sea cucumber, mushrooms and baby onion (P)
관자와 날치알 라비올리, 전복, 해삼, 버섯, 베이비 양파(돼지고기(초리쵸:스페인산))

Whole lobster(600g) 160.
with seasonal vegetable platter
바닷가재, 계절 채소

Choice of option (선택)	
Grilled lobster with lemon butter Lobster thermidor Steamed lobster with beurre blanc 선택 : 그릴 바닷가재 레몬 버터소스 바닷가재 텔미도 바닷가재 찜, 뵈르블랑 소스	

SIDE DISHES

Truffle mousseline potatoes (V) 25.
트러플 감자 무슬린

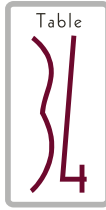
Sautéed paris mushrooms with parsley (V) 25.
양송이 볶음

(P) PORK (N) NUT (V) VEGETARIAN (S) SPICY ★ SIGNATURE DISH

Food allergies, food intolerance and religious interest
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.

오리고기·닭고기:국내산 / 꽃게:중국산



DESSERTS

- Strawberry Hazelnut Pavé** N 35.
Strawberry Ice Cream, Strawberry Sorbet
딸기 헤즐넛 파베, 딸기 아이스크림, 딸기소르베
- Chocolate, Mint, Jeju Matcha** N 38.
70% Mousse, Green Tea, Lime Gelée
초콜렛, 민트, 제주 말차 70% 초콜렛 무스, 녹차, 라임 젤리르베
- Brown Butter Carrot Financier** 30.
Cream Cheese Icing, Coconut Sorbet, Cinnamon Caviar
브라운 당근 피낭시에, 크림치즈 필링 코코넛 소르베, 시나몬 캐비어
- Pavlova** 28.
Whipped Crème Diplomat, Crispy Meringue, Seasonal Fruit
디플로마트 크림, 크리스피 머랭, 계절과일

P PORK N NUT V VEGETARIAN S SPICY ★ SIGNATURE DISH

Food allergies, food intolerance and religious interest
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.