

STARTERS

Sea scallop

Scallop quenelle with langoustine, nantua sauce
가리비 퀴넬, 랑구스틴, 낭투아 소스

Green crunchy salad

Green garden salad with smoked duck breast, parmesan cheese
국내산 훈제 오리 가슴살, 파마산 치즈를 곁들인 그린 가든 샐러드

The Classic Caesar salad

The Classic Caesar salad with home made bacon **P**
클래식 시저 샐러드(베이컨(돼지고기:칠레산))

Upgrade your Caesar salad

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

Shell fish bake en cocotte

Shell fish bake en cocotte with ratatouille, basil pistou **N**
셸 피쉬 코코테, 라따뚜이, 바질 피스투

Octopus and lobster

Soft boiled octopus and lobster, avocado tartare, fennel - seaweed salad
부드럽게 익힌 문어, 랍스터, 아보카도 타르타르, 펜넬, 해초 샐러드

One ounce Caviar on Ice

Beluga caviar with toast melba, buckwheat blinis
벨루가 캐비어 플레이트(1온스), 멜바 토스트, 메밀 블리니

SOUP

Truffle soup

Black truffle soup with puff pastry crust, beef cheek, foie gras
퍼프 페스츰리, 블랙 트러플 스프, 호주산 쇠고기 볼살, 프랑스산 푸와그라

Lobster bisque

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

Dip in the sea

Lemongrass perfumed sea food with saffron and fish broth
레몬그라스 향 해산물, 샤프론, 생선 브로스

MAIN COURSES

39. **Hanwoo beef tenderloin** 110.
Grilled Korean hanwoo beef tenderloin steak with asparagus variation
국내산 한우 안심, 아스파라거스 베리에이션

35. **Chicken breast and foie gras** 65.
Roasted chicken breast crepinette with cepe riso risotto **P**
닭 가슴살 크리피네트(닭고기, 돼지고기:국내산), 프랑스산 오리간, 세페 리조 리조또

32. **Loin of lamb** 85.
Dukkah crusted lamb loin with dry fruits chutney,
saffron celeriac mousseline **N**
두카 크러스트 곁들인 호주산 양고기 등심 구이, 건과일 처트니, 샤프론 셀러리악 무슬린

Choice of Sauce (소스 선택)

Port wine sauce	포트 와인 소스
Béarnaise sauce	베어네이즈 소스
Balsamic caramel sauce	발사믹 카라멜 소스
Perigueux sauce	페리고 소스

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

Chilean seabass 70.
Yuzu scented Chilean seabass with saffron celeriac puree,
gremolata, spinach cream sauce
유자 향 메로 구이, 샤프론 셀러리악 퓨레, 그레몰라타, 시금치 크림 소스

Scallop and roe 62.
Scallop and flying fish roe ravioli with abalone,
mushrooms and baby onion **P**
관자와 날치알 라비올리, 전복, 버섯, 베이비 양파(초리조(돼지고기: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

65.

60.

38.

SIDE DISHES

Truffle mousseline potatoes **V** 25.
트러플 감자 무슬린

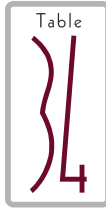
Sautéed paris mushrooms with parsley **V** 25.
양송이 볶음

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.

닭고기:국내산 / 꽃게:중국산 / 닭고기 육수는 국내산 입니다.



DESSERTS

- Café Liégeois** 35.
Coffee ice cream, Light mascarpone, Espresso granité
카페 리에즈와즈
커피 아이스크림, 가벼운 마스카포네 크림, 에스프레소 그라니테
- Cherry Nage**  38.
Griotte marmalade, Pistachio crunch, Basil ice cream
마리네이드 체리
그리오프 마말레이드, 피스타치오 크런치, 바질 아이스크림
- Glazed Apricots**  30.
Almond blanc-manger, Spiced crumble, Chamomile
살구소스를 글레이징한 살구
아몬드 블랑망제, 스파이스 크럼블, 카모마일
- Compressed Pineapple, Mango** 28.
Coconut mousseux, Kalamansi sorbet
파인애플 & 망고
코코넛 무소, 깔라만시 소르베

 PORK  NUT  VEGETARIAN  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.