

Déjeuner Pierre Gagnaire / 피에르 가니에르 점심 메뉴

Feuillete.

Welcome dish.

Amuses-bouches / 아뮤즈 부쉬 :

Tomate Otti. / Carpaccio de langoustine au pamplemousse.

Burrata, sorbet Blanc, lait fermenté au balsamique, opaline roquette.

Eau de céleri-rave gelifié, crabe royal, énoiki.

Raviole d'herbes fraiche aux olives noires, chantilly fumée.

Toast de langues d'oursin, nori grillées.

Otti Tomato. / Carpaccio of langoustine with grapefruit.

Burrata, white sorbet, yogurt with white balsamic, arugula opaline.

Cold celeriac juice, king crab, enoki.

Fresh herbs ravioli with black olives, smoked chantilly cream.

Uni toast, grilled seaweed.

오티 토마토/ 자몽을 곁들인 랑구스틴 카르파치오.

부라타치즈, 화이트 소르베, 화이트 발사믹을 곁들인 요거트, 아라굴라 오파린.

차가운 셀러리악 주스와 킹크랩, 팽이버섯.

블랙올리브를 곁들인 허브 라비올리, 훈연향의 샴피크림.

성게 토스트, 그릴에 구운 김.

Oktom bellino, tuile parmesan au safran.

Oktom bellino, saffron parmesan tuile.

옥돔 벨리노, 샤프론향의 파마산 튀일.

Jus gluant de melon au basilic et poivre noir, granité de Porto rouge, matignon de navet fermenté.

Melon juice reduction with basil and black pepper, port wine granite, ponytail radish pickle

후추와 바질 향의 멜론 주스 리덕션, 포트와인 그라니떼, 알타리무 피클.

Canon d'agneau cuit basse température puis passer dans un beurre moussieux, Laitue farcie, velouté de petits pois, morilles blanches et asperges vertes grillées au feu de bois

Lamb cooked at low temperature in foamy butter, lettuce, pea velouté, cauliflower mushrooms and charcoal-grilled asparagus

버터 무스에 저온으로 부드럽게 익힌 양갈비, 잎상추, 완두콩 벨루테, 숯불에 구운 아스파라거스와 꽃송이 버섯.

Korean 1++ Hanwoo beef tenderloin substitute. (+ 30,000 KW)

1++ 한우 안심 스테이크. (+ 30,000 KW)

Grand dessert Pierre Gagnaire.

Grand dessert Pierre Gagnaire.

전통적인 피에르 가니에르 디저트.

Café et petits fours.

Coffee and Petits fours.

커피, 뷔페 푸.

180,000KW

상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Menu Tradition Francaise / 프렌치 트래디션 메뉴

Feuilleter.

Welcome dish.

Amuses-bouches / 아뮤즈 부쉬 :

Raviole aux herbes fraîches, olives noires, feuille de trévis, chantilly fumée.

Chair de crabe royal et mangue jaune à l'huile foisonnée au yuzu, mousseline de pomme de terre.

Escargot petit-gris façon Piero.

Fresh herbs Ravioli with black olives, treviso salad leaf, smoked chantilly cream.

Royal crab meat and yellow mango with olive oil whisked with yuzu, potato mousseline.

Petit-gris snails à la Piero.

블랙 올리브를 곁들인 허브 라비올리, 트레비소, 훈제 샹티크림

유자 오일에 버무린 망고와 킹크랩, 감자 무슬린

피에르 가니에르 스타일의 달팽이

Pavé de daurade poché à chaleur douce, consommé gluant aux ormeaux.

Sea bream steak poached in warm heat, sticky broth with abalone.

저온에 익힌 도미와 전복, 진한 쥘리 콘소메

Traditionnelle blanquette de joue de veau, langoustines.

Traditional veal cheek blanquette, jumbo shrimps.

전통적인 송아지 볼살 블랑케트와 랑구스틴

Magret de canard parfumée aux épices, rôtie sur l'os –
briouate marocain.

Duck breast flavoured with spices, roasted on the bone –

Moroccan briouate.

여러가지 향신료로 구운 오리

모로코식 브리와트

Korean 1++ Hanwoo beef tenderloin substitute (+ 30,000 KW)

1++ 한우 안심 스테이크 (+ 30,000 KW)

Platter of France farmhouse Le Meunier's three cheeses, Condiments. (+ 20,000 KW)

프랑스 치즈 명장 '르 무니에' 장인의 3 가지 치즈와 콘디먼트. (+ 20,000 KW)

Les desserts Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire's desserts

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔페 푸

280,000KW

상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Esprit Pierre Gagnaire / 에스프리 피에르 가니에르

Feuilleter. / Welcome dish.

Amuses-bouches / 아뮤즈 부쉬 :

Tomate Otti. / Carpaccio de langoustine au pamplemousse.

Burrata, sorbet Blanc, lait fermenté au balsamique, opaline roquette.

Eau de céleri-rave gelifié, crabe royal, énoki.

Raviole d'herbes fraîche aux olives noires, chantilly fumée.

Toast de langues d'oursin, nori grillées.

Otti Tomato. / Carpaccio of langoustine with grapefruit.

Burrata, white sorbet, yogurt with white balsamic, arugula opaline.

Cold celeriac juice, king crab, enoki.

Fresh herbs ravioli with black olives, smoked chantilly cream

Uni toast, grilled seaweed.

오티 토마토. / 자몽을 곁들인 랑구스틴 카르파치오.

부라타치즈, 화이트 소르베, 화이트 발사믹을 곁들인 요거트, 아라굴라 오파린.

차가운 셀러리악 주스와 킹크랩, 팡이버섯.

블랙올리브를 곁들인 허브 라비올리, 훈연향의 샹띠크림.

성게 토스트, 그릴에 구운 김.

2022 Le Merle Blanc de Chateau Clarke, Bordeaux, France

Oktom bellino, tuile parmesan au safran.

Oktom bellino, saffron parmesan tuile.

옥돔 벨리노, 샤프론향의 파마산 튀일.

2022 Bouzeron Aligote, Domaine A. et P. de Villaine, Côte Chalonnaise, France

Médaille de homard au gingembre frais, mangue, papaye, potimarron, jingsheng.

Pearl-colored lobster medallion with ginger, mango, papaya, pumpkin, ginseng.

진주 빛의 랍스터 메달리온과 생강, 망고, 파파야, 단호박, 인삼.

2022 Meursault, Joseph Faiveley, Bourgogne, France

Jus gluant de melon au basilic et poivre noir, granité de Porto rouge, matignon de navet fermenté.

Melon juice reduction with basil and black pepper, port wine granite, ponytail radish pickle.

후추와 바질 향의 멜론 주스 리덕션, 포트와인 그라니떼, 알타리무 피클.

Filet de bœuf Coréen grillé.

Feuilles de chou gratinées au gorgonzola.

Parmentier traditionnel.

Sauce Bordelaise.

Grilled Korean beef fillet steak

Cabbage gratin with Gorgonzola cheese.

Traditional French parmentier.

Bordelaise sauce.

그릴에 구운 한우 1++ 안심 스테이크

고르곤줄라 치즈를 곁들인 양배추 그라탕.

프랑스 전통 파르망티에.

보들레즈 소스.

2020 Château de Pez, Saint Estèphe, Bordeaux, France

Grand dessert Pierre Gagnaire (5desserts).

Grand dessert Pierre Gagnaire (5 desserts).

전통적인 피에르 가니에르 5 가지 디저트.

Café et petits fours

커피, 빵띠 푸

320,000KW
Wine Pairing 190,000 KW

상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Supplements / 추가 메뉴

Platter of France farmhouse Le Meunier's three cheeses, Condiments.

프랑스 치즈 명장 '르 프니에' 장인의 3 가지 치즈와 콘디먼트. +20,000KW

Pierre Gagnaire's signiture Biscuit soufflé

피에르 가니에르 시그니처 비스퀴 수플레 +20,000KW

원산지

소고기 :

국내산 한우 : 한우 1++ 안심 (steak, sauce)

호주산 : 소꼬리 (sauce), 사태

네덜란드산 : 송아지고기- 흥선 (스윗브레드)

네덜란드산 : 송아지고기- 불살, 송아지고기- 정강이살 (오소부코)

양고기 :

호주산 : 양갈비, 양목뼈

돼지고기 :

스페인산 : 생햄 - 세라노 하몽

외국산 : 가공육 - 베이컨

가금류 :

국내산 : 오리, 장닭 (stock, sauce), 닭가슴살

프랑스산 : 오리 간 푸아그라

어류 :

국내산 : 도미, 민물 장어

몰타산 : 참치

어패류 :

국내산 : 전복

곡류 :

국내산 : 쌀