ALLÉNO PARIS

*소스의 황태자로 불리는 미쉐린 3스타 셰프 야닉 알레노**(Yannick Alléno**) 요리는 눈부시고 기술적이며,*
아로마의 잠재력을 최대한 끌어내기 위해
셰프가 직접 개발한 익스트랙션 (추출) 기술로
제공되는 소스는 모든 식사의 맛을 향상시킵니다.

전세계 17개 레스토랑에서 15개의 별을 가지고 있는 야닉셰프의 요리세계를 경험하세요.

미쉐린 3스타 셰프 야닉 알레노의 메뉴로 준비 됩니다.

Menu is crafted by Chef Yannick Alléno

Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 직원에게 알려주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다

STAY
Modern
220.000
● **Must Try**
270.000

STAY amuse bouche
스테이 아뮤즈 부쉬
(광어: 국내산, 돼지고기: 국내산)

햄버터(돼지고기: 국내산)

Flame-cooked leeks and egg mimosa
불에 구운 대파와 달걀 미모사

Snow crab remoulade old-fashioned mustard
정통방식의 머스타드 레물라드 대게 샐러드

Scallops with tangy white butter and shellfish
천천히 익힌 관자와 시트러스 화이트 버터, 맛조개
(가리비 관자: 일본산)

Sole filet meuniere style with lemon-flavored rigatoni
레몬 향 리가토니를 곁들인 솔 필레 뫼니에르 스타일
(육수: 호주산 소)

Duck with orange and potato
저온조리 오리 가슴살, 오렌지와 감자
(오리: 국내산, 육수: 국내산 오리)

● Rossini beef filet salad millefeuille, black truffle
로시니 비프 필레 샐러드 밀푀유, 블랙 트러플
(소고기: 국내산 한우, 육수: 호주산 소, 푸아그라: 프랑스산 오리)
upgrade/+30.000 won / 변경 시 3 만원 추가

LA BIBLIOTHEQUE PATISSIERE

Iced grapefruit spoom, Aloe vera and vergamot olive oil
아이스 자몽 스품, 알로에 베라, 베르가못 올리브 오일

Maury chocolate tart
모리 초콜릿 타르트

Pastry Library
페스츄리 라이브러리

미쉐린 3스타 셰프 야닉 알레노의 메뉴로 준비 됩니다.
Menu is crafted by Chef Yannick Alléno

Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 직원에게 알려주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다

A la Carte

STARTERS

Ricatoni parmesan gratin stuffed with artichoke, foie gras
truffle supreme sauce and truffle jus
파르메산 리가토니 그라탕과 아티초크, 푸아그라, 블랙 트러플, 수프림 소스
(오리: 프랑스산, 육수: 소-호주산, 닭-국내산)
40.000

Flame-cooked leeks and egg mimosa
불에 구운 대파와 달걀 미모사
30.000

Snow crab remoulade old-fashioned mustard, celery root jelly
정통방식의 머스타드 레물라드 대게 샐러드, 셀러리악 젤리
70.000

Scallops with tangy white butter and shellfish, ossetra caviar
천천히 익힌 관자와 시트러스 화이트 버터, 맛조개, 오세트라 캐비어
(가리비 관자: 일본산)
60.000

Sole filet meuniere style with lemon-flavored rigation
레몬 향 리가토니를 곁들인 솔 필레 뫼니에르 스타일
(육수: 소-호주산)
40.000

Duck with orange and potato
저온조리 오리 가슴살, 오렌지와 감자
(오리: 국내산, 육수: 국내산 오리)
40.000

MAIN

Lobster with pea purée and mixed berries, bisque mint oil
strawberries and sugar snap peas
완두콩 퓨레와 믹스 베리를 곁들인 랍스터, 비스크 민트 오일, 딸기와 슈가피
100.000

Rossini Beef fillet salad millefeuille, black truffle
로시니 비프 샐러드 밀푀유, 블랙 트러플
(소: 국내산- 한우, 육수: 소-호주산, 오리: 프랑스산)
120.000

Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 직원에게 알려주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다