Déjeuner Pierre Gagnaire à Séoul / 피에르 가니에르 서울 점심 메뉴

Feuilleté
Welcome dish
페이테

Raviole de jaune d'œuf confit à la pâte de miso blanc
Crabe royal, eau de pastèque au gochujang
Œuf à la coque, siphon d'oursin.
Gratin de ris de veau en coque, velouté de cresson, purée de truffe noire
Confit egg yolk ravioli with white miso
King crab, watermelon flavored with gochujang
Soft-boiled egg, sea urchin siphon.
Veal sweetbread gratin, watercress velouté, and black truffle puree
화이트 미소에 절인 달걀 노른자 라비올리
고추장향의 수박과 킹크랩
반숙 달걀, 성게 알 폼
물냉이 벨루테와 송아지 흉선 그라탱, 블랙 트러플 퓨레
(송아지 고기 : 네덜란드산)

John Dory fillet « Belino »
Filet de Saint-Pierre « Belino »
존도리 필렛과 벨리노

Magret de canard, grillé au feu de bois, bigarade de betterave au cassis
Duck breast grilled over a wood fire, with beetroot bigarade and blackcurrant
숯불 향의 오리가슴살 과 카시스향의 비트 비가라드 소스

Ou
Or
또는

1++ Filet mignon de bœuf Hanwoo
1++ Hanwoo beef tenderloin.
1++ 한우 안심 스테이크. (+ 30,000)
(소고기 : 국내산 한우)

Les desserts Pierre Gagnaire
Pierre Gagnaire's desserts
피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours
Coffee and petits fours
커피, 쁘띠 푸

180,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are in Korean won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

Menu Tradition Française / 프렌치 트레디션 메뉴

Feuilleté
Welcome dish
페이테

Raviole de jaune d'œuf confit à la pâte de miso blanc
Crabe royal, eau de pastèque au gochujang
Œuf à la coque, siphon d'oursin.
Gratin de ris de veau en coque, velouté de cresson, purée de truffe noire
Confit egg yolk ravioli with white miso
King crab, watermelon flavored with gochujang
Soft-boiled egg, sea urchin siphon.
Veal sweetbread gratin, watercress velouté, and black truffle puree
화이트 미소에 절인 달걀 노른자 라비올리
고추장향의 수박과 킹크랩
반숙 달걀, 성게 알 폼
물냉이 벨루테와 송아지 흉선 그라탱, 블랙 트러플 퓨레
(송아지 고기 : 네덜란드산)

Médaillon de homard au beurre doux, macaroni en nid d'abeille, purée de carotte,
bisque traditionnelle rafraîchie à la menthe poivrée
Lobster medallion with sweet butter, honeycomb-shaped macaroni,carrot puree,
and traditional bisque refreshed with peppermint
랍스터 메달리온, 벌집모양의 마카로니, 당근 퓨레, 페퍼민트향의 전통적인 비스크

Mérou, au curry vert et lait de coco, basilic et coriandre fraiche.
Grouper, cocnut-infused green curry sauce, fresh basil & coriander.
코코넛 향의 그린커리 소스와 바질과 고수 향을 더한 메로

Côte de veau, cuisson à la plaque, Matignon de pommes de terre,
morilles et edamame, nappé d'un sabayon au vin doux, jus de boeuf
Veal Chop cooked on the griddle, with potato Matignon,
morels and edamame, sweet wine sabayon, and beef jus
송아지 갈비 , 감자 마티뇽, 에다마메와 모렐버섯, 스위트 와인 사바용, 쥬드비프
(송아지 고기 : 네덜란드산, 소고기-소스 : 국내산 한우)

Ou
Or
또는

1++ Hanwoo beef tenderloin substitute (+ 30,000)
1++ 한우 안심 스테이크. (+ 30,000)
(소고기 : 국내산 한우)

Les desserts Pierre Gagnaire
Pierre Gagnaire's desserts
피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours
Coffee and petits fours
커피, 쁘띠 푸

280,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are in Korean won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

Esprit Pierre Gagnaire / 에스프리 피에르 가니에르

Feuilleté
Welcome dish
페이테

Noix de Saint-Jacques cuites en feuille de figuier, purée d'artichaut, choux de Bruxelles
Eau de céleri-rave légèrement gélifiée et crabe royal
Raviole de jaune d'œuf confit à la pâte de miso blanc
Vinaigrette de pomme de terre aux herbes fraîches
Scallops cooked in fig leaves, artichoke purée, and Brussels sprouts
Lightly jellied celeriac consommé with king crab
Confit egg yolk ravioli with white miso
Potato vinaigrette with fresh herbs
무화과 잎으로 감싸 익힌 가리비, 아티쵸크 퓨레와 미니 양배추
셀러리악 콘소메 젤리와 킹크랩
화이트 미소에 절인 달걀 노른자 라비올리
신선한 허브를 곁들인 감자 비네그레트
2023 Arnaud Lambert 'Midi', Saumur blanc AOC, Loire Valley, France

Demi-homard, mousseline de petits pois, champignons enoki, crème de mascarpone- passion.
lobster, green pea mousseline, enoki mushrooms, and passion fruit mascarpone cream
랍스터와 완두콩 무슬린, 팽이버섯, 패션후루츠 마스카포네 크림
2024 Xavier Vignon, Cuvée Anonyme Blanc, Châteauneuf-du-Pape AOC, Rhone Valley, France

Lichette de mérou rayé au beurre doux, sont fuméet émulsionnée aux algues, cœur de poireaux.
Striped grouper with unsalted butter, smoked seaweed emulsion, and tender leek heart
무염 버터로 익힌 부드러운 능성어, 훈연 풍미의 해조류 에멀전 소스, 부드럽게 익힌 대파
2022 Albert Boxler, "Brand" Riesling, Alsace Grand Cru AOC, Alsace, France

Pluma de porc ibérique, riz jaune au chorizo et au paprika fumée
Iberico pork pluma with yellow rice flavored with chorizo and smoked paprika
초리조와 훈연 파프리카로 맛을 낸 옐로우 라이스 와 이베리코 돼지
2022 Domaine Huguenot 'Les Crais', Gevrey Chambertin AOC, Côte de Nuits, Bourgogne, France

Granité champagne
Champagne granita
샴페인 그라니떼

Faux-filet de bœuf coréen grillé à la plaque, florentine d'épinards à la truffe,
patate douce au Moka Bleu de la Maison Lemeunier à Séeoul.
Grilled Korean Hanwoo beef sirloin, spinach florentine with truffle,
and sweet potato with Moka Bleu cheese from Maison Lemeunier in Seoul
철판에 구운 한우 등심, 트러플을 곁들인 시금치 플로랑틴과
서울 '메종 르므니에'의 모카 블루 치즈를 곁들인 고구마
(소고기 등심: 국내산 한우, 소고기 꼬리-소스 : 호주산)
2021 Château Pontet-Canet, Pauillac AOC, Bordeaux, France

Les desserts Pierre Gagnaire
Pierre Gagnaire's desserts
피에르 가니에르 디저트
2024 Domaine des Bernardins Muscat de Beaumes de Venise, Muscat de Beaumes de Venise AOC, Rhône Valley, France

Café et petits fours
Coffee and petits fours
커피, 쁘띠 푸

320,000
+ Wine Pairing 310,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are in Korean won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

Supplements / 추가 메뉴

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

프랑스 치즈 명장 '르 므니에' 장인의 3 가지 치즈와 콘디먼트 +20,000

Pierre Gagnaire's signiture Biscuit souffle

피에르 가니에르 시그니처 비스퀴 수플레 +20,000

원 산 지

소고기 :
국내산 한우 : 한우 1++ 안심, 한우 1++ 채끝 등심
네덜란드산 : 송아지고기 – 흉선, 송아지 갈비
호주산 : 소꼬리

돼지고기 : 스페인산
닭 : 국내산
오리 : 국내산
가리비 : 일본산
쌀 : 국내산