

Déjeuner Pierre Gagnaire / Pierre Gagnaire Lunch

Entrée /Starter

Tartare de boeuf à notre façon

Our beef Tartare

Ou /Or

Velouté de châtaignes confites

Confit chestnuts Veloute

Plat principal /Main Dish

Aile de raie poêlée, beurre moutardé au Viandox, parmentier Grenoblois

Pan-fried Skate wing, Viandox and mustard butter, Grenoblois parmentier

Ou / Or

Panaché d'agneau, croûte d'herbes au bleu d'Auvergne sauce Saupiquet

Lamb declination, Auvergne blue cheese Herbal crust, Saupiquet sauce

Ou / Or

Le filet de boeuf selon votre envie

Korean Beef Filet

+ 30,000KW

Le dessert Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Dessert

Café et petits fours

Coffee and Petits Fours

75,000KW

Full Menu 120,000KW

Vin au verre / wine by the glass:

Blanc / white : Cap Royal, Bordeaux, France

15,000KW

Rouge / red : 2014 Armoiries, Côtes du Rhône, France

15,000KW

Prix net – taxes et service compris. The menu price is inclusive of service charge and VAT.

Menu Déjeuner Noël / Christmas Lunch Menu

Tartare de saumon fumé à notre façon

Our smoked salmon tartare

Escargots petits gris légèrement anchoïtes enrobés d`une sauce Bordelaise

Petits Gris Snails in a Bordelaise sauce with anchovies

Huître au poëlon, beurre blanc au Champagne

Grilled oyster, Champagne beurre blanc sauce

Saint Jacques et langoustines, velouté Choisy et bisque traditionnelle

Scallops and langoustines, Choisy Veloute and traditional Bisque sauce

La dinde de Noël :

Le suprême mariné au Miso blanc puis glacé d`un caramel de soja et balsamique ;

La cuisse en ballotine, pistache et foie gras ;

Jaune d`oeuf confit et champignons de saison

The Christmas Turkey :

Breast marinated in white Miso and glazed in a Balsamic and Soy caramel;

Leg in Ballotine, pistachio and Foie gras;

Egg yolk confit and seasonal mushrooms

Les desserts Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Desserts

Café et petits fours

Coffee and Petits Fours

150,000 KW

Le 6 Balzac

Velouté de châtaignes confites

Salade de Pommes de terre tiède gruyère de garde et viande de grison

Kejogaes juste effrayées dans un beurre mousseux, purée de persil et crème d`ail

Confit Chestnuts Veloute

Warm potato salad, long keep Gruyere chesse and Grison meat

Slightly cooked Kejogaes in a frothing butter, parsley puree and garlic cream

Magret de canard rôti au poivre, patate douce / échalotte / bleu d`Auvergne

Pepper flavored roasted duck breast, sweet potato / shallot / Auvergne blue cheese

Le dessert Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Dessert

Café et petits fours

Coffee and Petits Fours

125,000KW

Le 6 Balzac

Thon et foie gras grillé

Velouté de châtaignes confites

Kimpap de légumes marinés et curry vert

Salade de Pommes de terre tiède gruyère de garde et viande de grison

Kejogaes juste effrayées dans un beurre mousseux, purée de persil et crème d`ail

Tuna and grilled Foie gras

Confit Chestnuts Veloute

Kimpap of marinated vegetables and green curry

Warm potato salad, long keep Gruyere chesse and Grison meat

Slightly cooked Kejogaes in a frothing butter, parsley puree and garlic cream

Vichysoise de Saint Jacques assaisonnée d`une brunoise de Mangae au gingembre

Scallops Vichysoise, Mangae brunoise and ginger

Magret de canard rôti au poivre, patate douce / échalotte / bleu d`Auvergne

Pepper flavored roasted duck breast, sweet potato / shallot / Auvergne blue cheese

Le biscuit soufflé Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Soufflé

Café et petits fours

Coffee and Petits Fours

200,000KW

Menu végétarien / Vegetarian Menu

Carpaccio de betterave, céleris branches; Sorbet poire / gorgonzola

Red beetroot Carpaccio, celery sticks; Pear/gorgonzola cheese sorbet

Râpée d'artichauts poivrades à l'huile d'olive parfumée à la menthe

Small artichokes salad with mint olive oil

Bouillon forestier : frégoła, légumes verts du moment

Bouillon forestier fregola pasta; current green vegetables

Caviar d'aubergine au miso blanc, chips d'orge

Eggplant caviar with white miso, barley chips

Polenta blanche à la Romaine, maïs et ananas grillés

White polenta à la Romaine, grilled corn and pineapple

Les Desserts Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Desserts

Café et petits fours

Coffee and Petits Fours

150,000KW

Esprit Pierre Gagnaire

TT

Emmietté de crabe royal enrobé d'une gelée de citron, brunoise de mangue, gingembre et ginseng
Rillettes de canard à notre façon, chutney de fruits

Marinière de coquillages aux céleris

Shredded King crab in a lemon jelly, Mango brunoise, ginger and ginseng

Our duck Rillettes, Fruits Chutney

Shellfishes Mariniere with celery

Pavé de bar de méditerranée aux écrevisses sauce Nantua

Mediterranean Seabass with crayfish and Nantua Sauce

TT

Noix de Saint Jacques rôties sur une purée Dubarry, tranche de foie gras poêlée, bigarade framboise et betterave.

Roasted scallops in a Dubarry puree, Pan-fried Foie Gras, Beetroot and Raspberry Bigarade

TT

Raviole d'anguille fumée, lasagne d'ormeaux / caramel de soja.

Smoked eel Ravioli, Abalone lasagna / Soy caramel.

TT

Le boeuf coréen :

Coeur de filet et sa feuille de chou vert cuits au feu de bois, duxelle de champignons de Paris et cèpes.

Le consommé en royale, langue d'oursin.

The Korean Beef :

Tenderloin and green cabbage fire wood cooked, Paris mushroom and cep Duxelle.

The Royal style consommé, sea urchin.

Le grand dessert Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire grand Dessert

Café et petits fours

Coffee and Petits Fours

TT

240,000KW

Full Menu 300,000KW

Wine Pairing + 98,000KW

Réveillon de Noël Pierre Gagnaire

24 Décembre

Tartare d'huître et saumon fumé, poireau grillé; touche de caviar d'aquitaine

Escargots petits gris, sauce suprême enchoînée

Raviole de Saint Jacques aux truffes noires

Oyster and smoked salmon Tartare, grilled leek; touch of Aquitaine caviar

Petit Gris Snails, Supreme sauce with anchovies

Scallops and black truffles Ravioli

Rouelles de homard à la nacre, oreille de cochon, graines de moutarde feuille de chou à l'ail noir

Lobster slices, pig's ear, mustard grains green cabbage with black garlic

Millefeuille de faisan et foie gras corne d'abondance, gnocchi de potiron, sauce Grand Veneur (groseille)

Millefeuille of pheasant and Black trumpet mushrooms, pumpkin gnocchi, Grand Veneur sauce (Red currant)

Pavé de dorade au beurre mousseux purée de topinambour Richeranche

Sea bream cooked in a frothing butter, Richerande style Jerusalem artichoke puree

Entrecôte de boeuf coréen, Matignon de pomme de terre et morilles au gruyère de garde lié d'une mayonnaise au brocoli;

Biscuit roulé de gras de seiche au diamant noir

Korean Prime rib, Matignon of potato and Morell mushrooms with long-keep Gruyere cheese binded with a broccoli mayonnaise

Black truffle and squid rolled biscuit

Les Desserts Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Desserts

Café et petits fours

Coffee and Petits Fours

400 000 KRW

Prix net – taxes et service compris. *The menu price is inclusive of service charge and VAT.*

Réveillon du jour de l` an

31 Décembre

Le canard :

Le consommé gelifié, cube de magret, rapée de truffe noire

La cuisse confite aux pruneaux

Le foie poêlé, pâte de coing

The Duck :

Consomme as a jelly, breast cube, grated black truffle

Duck confit with prunes

Pan-fried liver, quince paste

Grosse gambas grillée au feu de bois, pulpe de potimaron au gingembre, condiment Corinthe

Wood fire grilled Tiger prawn, ginger pumpkin pulp, Corinthe condiment

Medaillon de lotte bardé de lard de Jéju.

Asperge verte et bigorneaux liés d` un beurre Nantais aux langues d` oursin

Burbot medaillon in Jeju bacon

Green asparagus and sea winkle in a Sea urchin Nantais butter

Filet de boeuf coréen rôti au poëlon, ormeaux et caviar d` Aquitaine;

Hûître gratinée au Dom Perignon façon Richerande

Roasted Korean beef tenderloin, Abalone and Aquitaine caviar;

Richerande style Dom Perignon gratinated oyster

Les Desserts Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Desserts

Café et petits fours

Coffee and Petits Fours

350 000 KRW

Menu Truffe

Pierre Gagnaire

Traditionnelle de pomme de terre aux truffes et jambon blanc parisien	80,000 KW
<i>Black truffle, Parisien ham and traditional potato</i>	
Velouté de Galshi / poireaux / filet grillé / truffe noire	110,000 KW
<i>Galshi Velouté / leek / grilled filet / black truffle</i>	
Ballotine de volaille foie gras et truffes, polenta crèmeuse au parmesan	140,000 KW
<i>Foie gras and truffle ballotine, parmesan flavoured creamy polenta</i>	
Soufflé aux truffes	60,000 KW
<i>Truffle Soufflé</i>	

Full Menu 350,000 KW

Diner : Minimum 2 Dishes