Menu Allegro / 점심 메뉴

Entrée / 스타터

Petit pâté chaud aux ormeaux
따뜻한 파테와 전복

Ou /또는

Langoustines vapeur macédoine de légumes printaniers liée d'une huile d'olive passion foisonnée
스팀 랑구스틴, 계절 야채 마세도완과 패션후르츠 올리브오일

Plat principal / 메인 요리

Espadon grillé polenta paresseuse aux condiments, purée d'herbes fraîches
구운 황새치 부드러운 폴렌타와 콘디먼트, 신선한 허브 퓨레

Ou /또는

Blanquette de volaille aux agrumes, syphon de riz
가금류와 시트러스 블랑켓, 쌀 시퐁

Ou /또는

Le filet de boeuf selon votre envie + 30,000KW
한우 안심 스테이크

Le dessert Pierre Gagnaire
피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours
커피, 쁘띠 푸

75,000KW

Vin au verre / 와인 1잔 : 15,000KW

Prix net – taxes et service compris. 상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Déjeuner Pierre Gagnaire / 점심 메뉴

Terrine de queue de boeuf et foie gras suc de vin rouge pain dentelle
Panacotta Buratta, betterave rouge et framboise pépin
Crème de poivron grillé, gras de seiche chorizo et noisettes torrefiées
소꼬리와 푸아그라 테린, 레드와인 소스와 당텔 브레드
부라타 파나코타, 비트와 산딸기
구운 피망 크림, 오징어 초리조와 로스티드 헤이즐넛

Crépinette de lapin au lard, écrasé de pomme de terre au beurre salé, graines de moutarde ivres de Riesling
토끼와 베이컨 크레피넷, 가염버터 감자퓨레, 씨겨자와 리슬링

Le dessert Pierre Gagnaire
피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours
커피, 쁘띠 푸

90,000KW

Vin au verre / 와인 1잔 : 15,000KW

Prix net – taxes et service compris. 상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Déjeuner Pierre Gagnaire / 점심 메뉴

Terrine de queue de boeuf et foie gras suc de vin rouge pain dentelle
Panacotta Buratta, betterave rouge et framboise pépin
Crème de poivron grillé, gras de seiche chorizo et noisettes torrefiées
소꼬리와 푸아그라 테린, 레드와인 소스와 당텔 브레드
부라타 파나코타, 비트와 산딸기
구운 피망 크림, 오징어 초리조와 로스티드 헤이즐넛

Pavé de saumon sucre et sel basse température, beurre Nantais aux algues
저온에 슬로우 쿠킹한 스윗&솔티한 연어 필렛, 낭테 버터와 미역

Crépinette de lapin au lard, écrasé de pomme de terre au beurre salé, graines de moutarde ivres de Riesling
토끼와 베이컨 크레피넷, 가염버터 감자퓨레, 씨겨자와 리슬링

Le dessert Pierre Gagnaire
피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours
커피, 쁘띠 푸

120,000KW

Vin au verre / 와인 1잔 : 15,000KW

Prix net – taxes et service compris. 상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Le 6 Balzac

Glace maïs gel d'orange

Panacotta Buratta, betterave rouge et framboise pépin

Crème de poivron grillé, gras de seiche chorizo et noisettes torrefiées
옥수수 아이스크림 오렌지 겔
부라타 파나코타, 비트와 산딸기
구운 피망 크림, 오징어 초리조와 로스티드 헤이즐넛

Selle d'agneau rôtie au poivre légumes verts de saison, crème d'ail caramelisée;
Semoule de blé à l'orientale
흑후추에 로스티드한 양등심, 계절 그린채소, 카라멜라이즈드 마늘크림;
오리엔탈 타블레

Le biscuit soufflé Pierre Gagnaire
피에르 가니에르 수플레

Café et petits fours
커피, 쁘띠 푸

125,000KW

Prix net – taxes et service compris. 상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Le 6 Balzac

Glace maïs gel d'orange

Panacotta Buratta, betterave rouge et framboise pépin

Crème de poivron grillé, gras de seiche chorizo et noisettes torrefiées

Terrine de queue de boeuf et foie gras suc de vin rouge pain dentelle

Flan d'asperges blanches, langoustines et petits pois à la française (Basilic)

옥수수 아이스크림 오렌지 겔
부라타 파나코타, 비트와 산딸기
구운 피망 크림, 오징어 초리조와 로스티드 헤이즐넛
소꼬리와 푸아그라 테린, 레드와인 소스와 당텔 브레드
화이트 아스파라거스 플랑, 랑구스틴과 프랑스식 완두콩 (바질)

Goujonettes de sole, beurre d'anchois monté, tombée d'epinards aux petits escargots de Provence, lamelles de champignon de Paris

가자미 구조네트, 엔초비 버터몽테, 시금치와 프로방스식 달팽이, 양송이 슬라이스

Selle d'agneau rôtie au poivre légumes verts de saison, crème d'ail caramelisée;
Semoule de blé à l'orientale

흑후추에 로스티드한 양등심, 계절 그린채소, 카라멜라이즈드 마늘크림;
오리엔탈 타블레

Le biscuit soufflé Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 수플레

Café et petits fours

커피, 쁘띠 푸

200,000KW

Prix net – taxes et service compris. 상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Menu végétarien / 베지테리안 메뉴

Carpaccio de betterave, céleris branches; Sorbet poire / gorgonzola
비트 카르파치오, 샐러리 스틱; 배/고르곤졸라 치즈 소르베

Râpée d'artichauts poivrades à l'huile d'olive parfumée à la menthe
민트 올리브 오일과 작은 아티초크 샐러드

Bouillon forestier: frégola, légumes verts du moment
야생 버섯 부이용: 프레굴라 파스타와 계절 그린 채소

Caviar d`aubergine au miso blanc, chips d'orge
가지 캐비어와 하얀 미소 된장, 보리 칩

Polenta blanche à la Romaine, maïs et ananas grillés
로마 식 하얀 폴렌타, 옥수수와 파인애플 그릴

Les Desserts Pierre Gagnaire
피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours
커피, 쁘띠 푸

150,000KW

Prix net – taxes et service compris. 상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Esprit Pierre Gagnaire

Crabe royal, Agar de Grenade
Poitrine de porc Ibérique confite, anguille fumée
Tartare de boeuf coréen recouvert de caviar, glace d'huîtres
킹크랩과 석류 아가르
콩피한 이베리코 돼지 삼겹살, 훈제한 장어
한우 타르타르와 캐비어, 굴 아이스크림

Médaillon de homard à la nacre, légumes printaniers aux oursins, sauce corail
랍스터 메달리온, 계절야채와 성게알, 코랄 소스

Longe de veau braisée, jus lié de diamant noir, légumes racines ; Glace maïs
브레이즈드한 송아지 등심, 블랙 트러플 소스, 뿌리야채; 옥수수 아이스 크림

Les Desserts Pierre Gagnaire
피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours
커피, 쁘띠 푸

240,000KW

Wine Pairing + 99,000KW

Prix net – taxes et service compris. 상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Esprit Pierre Gagnaire

Crabe royal, Agar de Grenade
Poitrine de porc Ibérique confite, anguille fumée
Tartare de boeuf coréen recouvert de caviar, glace d'huîtres
킹크랩과 석류 아가르
콩피한 이베리코 돼지 삼겹살, 훈제한 장어
한우 타르타르와 캐비어, 굴 아이스크림

Médaillon de homard à la nacre, légumes printaniers aux oursins, sauce corail
랍스터 메달리온, 계절야채와 성게알, 코랄 소스

Velouté de topinambour : Saint-Jacques, gras de seiche, quenelle de volaille
돼지감자 벨루테 : 가리비, 오징어, 가금류 끄넬

Foie gras de canard grillé au feu de bois, London Miso soup
숯불에 구운 오리 프아그라, 런던 미소 스프

Longe de veau braisée, jus lié de diamant noir, légumes racines ; Glace maïs
브레이즈드한 송아지 등심, 블랙 트러플 소스, 뿌리야채; 옥수수 아이스 크림

Les Desserts Pierre Gagnaire
피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours
커피, 쁘띠 푸

340,000KW

Wine Pairing + 99,000KW

Prix net – taxes et service compris. 상기 메뉴 가격에는 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.