

# Menu Allegro / 점심 메뉴

## Entrée /스타터

Royale de chou fleur aux crevettes

새우와 컬리플라워 로아야르

Ou /또는

Salade d'oreilles de cochon poêlées au vinaigre, julienne de céleri et betterave rouge

구운 돼지 귀, 비트와 샐러리 줄리에느

## Plat principal /메인 요리

Pavé de flétan duxelle de champignons à l'ail et courgettes, beurre parisien

광어와 마늘, 주키니와 버섯 뒤셀, 파리지엔 버터

Ou /또는

La dinde cuisse basse température :

Le suprême façon Terre de Sienne

Les cuisses travaillées comme un coq au vin

부드럽게 익힌 칠면조:

떼르드시엔 향의 가슴살

꼬꼬뱅 스타일의 다리

Ou /또는

Le filet de boeuf selon votre envie

한우 안심 스테이크

+ 30,000KW

Le dessert Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 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

π Rillette de faisan  
Daube d'encornets  
Le boudin traditionnel au jus d'endives  
팽 리에뜨  
오징어 도브 요리  
트레디셔널 부엌과 엔다이브

Rockfish coréen poêlé au beurre mousseux, brunoise d'huîtres fraîches, aperges vertes rôties,  
sauce au jaune d'oeuf  
버터에 익힌 우럭과 생굴 브뤼노아즈, 로스티드 그린 아스파라거스, 난황 소스

π Faux filet de boeuf grillé sauce poivre vert ; pomme Dauphine  
그릴드 미국산 프라임 등심과 후추 소스; 폼프 도핀

π Le dessert Pierre Gagnaire  
피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours  
커피, 뷔띠 푸

π 3 Plates 90,000KW  
4 Plates 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

Velouté de châtaignes confites

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

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

콩피한 밤 벨루테

따뜻한 감자 샐러드, 그뤼에르 치즈와 비안드 드 그리종

버터에 부드럽게 익힌 키조개, 마늘 크림과 파슬리푸레

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

후추에 로스티드한 오리 가슴살, 고구마 / 샬롯 / 블루 도베르뉴 치즈

Les desserts Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

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

구운 프와그라와 참치

콩피한 밤 벨루테

마리네이드 야채 김밥과 그린 카레

따뜻한 감자 샐러드, 그뤼에르 치즈와 비안드 드 그리종

버터에 부드럽게 익힌 키조개, 마늘 크림과 파슬리 푸레

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

비시스와즈와 가리비, 멩게 브뤼노아즈와 생강

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

후추에 로스티드한 오리 가슴살, 고구마 / 샬롯 / 블루 도베르뉴 치즈

Le biscuit soufflé Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 수플레

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

200,000KW

# Menu végétarien / 베지테리안 메뉴

**Carpaccio de betterave, céleris branches; Sorbet poire / gorgonzola**  
비트 카르파치오, 셀러리 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 부이옹: 프레굴라 파스타와 계절 그린 베지터블

**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, 뷔띠 푸

150,000KW

# Esprit Pierre Gagnaire

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

굴과 훈제한 연어 타르타르, 구운 대파, 아키텐 캐비아  
프로방스 달팽이, 멸치 슈프렘 소스  
가리비와 블랙 트러플 라비올리

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

숯불로 구운 붉은 새우, 생강과 단호박, 말테 콘디멘트

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

꿩, 프아그라 트롬펫 버섯 밀푼유, 호박 뇨끼, 그랑 브느르 소스 (레드 커런트)

Pavé de dorade au beurre moussieux purée de topinambour Richeranche

버터에 구운 도미와 리즈란드 예루살렘 아티초크 푸레

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

Huître gratinée au Dom Perignon façon Richerande

로스티드한 한우 안심, 전복과 아키텐 캐비아 ;  
리즈란드식 굴 그라티네, 돔 페리뇽

Fromage

치즈

Les Desserts Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

240,000KW

Full Menu 340,000KW

Wine Pairing + 99,000KW