

Déjeuner Pierre Gagnaire

Saupiquet de moules au curcuma

Pannini Emmental et jambon cru, chiffonnade de roquette

Dim-Sum de potimarron au gingembre

강황과 홍합 쏘피케

세라노 하몽과 에멘탈 치즈 파니니, 아루굴라

생강과 호박 딤섬

Pot-au-feu de jarret de veau au curry vert, carottes braisées

그린 커리향의 송아지 사태 “포토피”, 브레이즈드한 당근

Le dessert Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

90,000KW

Déjeuner Pierre Gagnaire

Saupiquet de moules au curcuma

Pannini Emmental et jambon cru, chiffonnade de roquette

Dim-Sum de potimarron au gingembre

강황과 홍합 쏘피케

세라노 하몽과 에멘탈 치즈 파니니, 아루굴라

생강과 호박 딤섬

Paillard de bar olives vertes / parmesan / câpres, mousseline de pomme de terre aux algues Nori

농어 파야드와 그린 올리브 / 파마산 치즈 / 케이퍼, 김과 감자 무슬린

Pot-au-feu de jarret de veau au curry vert, carottes braisées

그린 커리향의 송아지 사태 “포토피”, 브레이즈드 당근

Le dessert Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

120,000KW

Déjeuner de Noël

Foie gras Ringo

Gambas façon Terre de Sienne

Velouté de châtaignes caramélisées au café

Rillettes de faisan traditionnelle, julienne de champignon de saison vinaigrette de truffe

Saint Jacques rôtie en coquille au beurre salé, jus corsé, boule de céleri persil / ail

링고 프아그라

테르드시엔 향의 감바스

카라멜라이즈드한 커피 향 밤 벨루테

트레디셔널 핑 리예뜨, 계절 버섯 줄리엔느, 트러플 비네그레트

가염 버터에 로스티드한 활가리비, 파슬리 / 마늘, 샐러리 루트 볼

Bébé Saint Pierre cuit au four sur un lit de chou rouge confit;

Jus d'arrêtes façon Bordelaise

오븐에 구운 작은 존도리와 콩피한 적 양배추;

보르도식 생선 주스

Faux filet de boeuf coréen au beurre moussieux, polenta crémeuse au gorgonzola, émincé de topinambour;

Effeillé de chou de Bruxelles au Ginseng

버터에 부드럽게 익힌 한우 등심, 크림리한 고르곤졸라 폴렌타, 돼지 감자 슬라이스;

미니양배추 잎과 인삼

Les desserts Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Bûche de Noël

크리스마스 케이크

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

150,000KW

Menu végétarien

Velouté de petit pois à la menthe huile d'olive foisonnée passion Enoki

Tronçons d'asperges vertes sautées à l'estragon glace nashi gorgonzola

Bulbe de fenouil cuit à la graine d'anis confiture de pamplemousse au vermouth

Royale d'artichaut et crème d'oseille aux olives noires

Oeuf basse température sauce Chauron

민트와 완두콩 벨루테, 패션 푸르츠와 팽이버섯, 올리브오일

타라곤향의 구운 그린 아스파라거스와 배 / 고르곤졸라 아이스크림

아니스 씨에 구운 팬넬과 베르무트 자몽잼

아티초크 호아얄, 블랙 올리브와 쏘렐 크림

저온 요리한 계란, 쇼롱 소스

Grecque de légumes au poivre et safran (pâtisson / mini tomates / oignons nouveaux)

샤프란, 후추향의 그리스 야채 (파티송 호박/ 체리 토마토 / 미니양파)

Gnocchi de pomme de terre au gruyère Suisse, florentine d'épinards à la truffe noire

스위스 그뤼에르 치즈 감자 뇨끼, 블랙 트러플, 시금치 플로랑틴

Les Desserts Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

Le 6 Balzac

Saupiquet de moules au curcuma

Pannini Emmental et jambon cru, chiffonnade de roquette

Dim-Sum de potimarron au gingembre

강황과 홍합 쏘피케

세라노 하몽과 에멘탈 치즈 파니니, 아루굴라

생강과 호박 딤섬

Noix de carré de porc de Jéju à la sauge, fondue d'oignons aux pruneaux, voile de whisky tourbé ;

Glace de patates douces, betterave rouge fumée

세이즈향의 제주산 돼지갈비, 말린 자두와 양파 풍뎡, 스모키 위스키 아가아가;

고구마 아이스 크림, 훈제한 비트

Le biscuit soufflé Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 수플레

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

125,000KW

Le 6 Balzac

Tartelette d'escargots relevés de poutargue

Pataniscas de morue, chou Dijonnaise

Saupiquet de moules au curcuma

Pannini Emmental et jambon cru, chiffonnade de roquette

Dim-Sum de potimarron au gingembre

달팽이 파이와 어란

대구 파타니스카스, 디종 스타일의 양배추

강황과 홍합 쏘피케

세라노 하몽과 에멘탈 치즈 파니니, 아루굴라

생강과 호박 딤섬

Petite bouillabaisse d'Okdom

옥돔 부야베스

Noix de carré de porc de Jéju à la sauge, fondue d'oignons aux pruneaux, voile de whisky tourbé;

Glace de patates douces, betterave rouge fumée

세이즈향의 제주산 돼지갈비, 말린 자두와 양파 풍뎡, 스모키 위스키 아가아가;

고구마 아이스 크림, 훈제한 비트

Le biscuit soufflé Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 수플레

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

200,000KW

Esprit Pierre Gagnaire

Gelée iodée : aiguillettes d'ormeau, bulot, mascarpone aux algues

바다향 젤리: 전복 슬라이스, 소라, 해초 마스카포네 치즈

Fricassée de homard, crème de haricots blancs au thé vert, brunoise de mangue

랍스터 프리카세, 녹차와 작두콩크림, 망고 브루노와즈

Cœur de filet de bœuf coréen au caviar, feuille de chou vert grillé au feu de bois, céleri-rave ;

Crème de riz à l'ail noir

한우 안심과 캐비아, 숯불에 구운 양배추, 셀러리 루트

흑마늘 쌀 크림

Les Desserts Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

240,000KW

Esprit Pierre Gagnaire

Gelée iodée : aiguillettes d'ormeau, bulot, mascarpone aux algues

바다향 젤리: 전복 슬라이스, 소라, 해초 마스카포네 소스

Flan d'oursin, langues meunière

Bisque d'oursin liée d'une fondue de poireaux et céleri branche

성게알 플랑, 성게알 튀니에르

샐러리와 대파를 곁들인 성게 비스크 소스

Fricassée de homard, crème de haricots blancs au thé vert, brunoise de mangue

랍스터 프리카세, 녹차와 작두콩크림, 망고 브루노와즈

Foie gras de canard rôti, bigarade de chou rouge et jujube

Cornet de pain d'épices

Consommé au champagne

구운 오리 푸아그라, 대추와 적 양배추

진저 브레드 코넵

샴페인 콘소메

Cœur de filet de bœuf coréen au caviar, feuille de chou vert grillé au feu de bois, céleri-rave;

Crème de riz à l'ail noir

한우 안심과 캐비아, 숯불에 구운 양배추, 샐러리 루트

흑마늘 쌀 크림

Les Desserts Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 빵띠 푸

340,000KW

Réveillon de Noël

Crème glacée de champignons de Paris au caviar osciètre

Crabe royal, avocat brûlé, mayonnaise au raifort

Huitre Gaya

양송이버섯 아이스 크림과 오세트라 캐비어

킹크랩, 버닝 아보카도, 홀스래디쉬 마요네즈

가야 굴

Fricassée de homard au gingembre, gnocchi de potimarron, jus de carcasse à la citronnelle

생강 향의 랍스터 프리카세, 단호박 뇨끼, 레몬 그라스 카르카스 주스

L'oie en trois services :

Foie gras poché, crème de maïs

Civet de gras de cuisse, topinambours

Steak haché de magret au poivre noir, compotée de pomme et de pruneau

3 종류의 거위 요리:

저온조리한 프아그라와 옥수수 크림

다리 시베, 돼지 감자

흑후추 향의 다진 가슴살 스테이크, 절인 자두와 사과 콩포테

Les Desserts Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

320 000 KRW

Réveillon de Noël

Crème glacée de champignons de Paris au caviar osciètre

Crabe royal, avocat brûlé, mayonnaise au raifort

Huître Gaya

양송이버섯 아이스 크림과 오세트라 캐비어

킹크랩, 버닝 아보카도, 홀스래디쉬 마요네즈

가야 굴

Fricassée de homard au gingembre, gnocchi de potimarron, jus de carcasse à la citronnelle

생강 향의 랍스터 프리카세, 단호박 뇨끼, 레몬 그라스 카르카스 주스

Goujonnettes de sole braisées truffe et poireaux

도버솔 구조네트, 브레이징한 트러플과 대파

L'oie en trois services :

Foie gras poché, crème de maïs

Civet de gras de cuisse, topinambours

Steak haché de magret au poivre noir, compotée de pomme et de pruneau

3 종류의 거위 요리:

저온조리한 프아그라와 옥수수 크림

다리 시베, 돼지 감자

흑후추 향의 다진 가슴살 스테이크, 절인 자두와 사과 콩포테

Fromage truffé

트러플 치즈

Les Desserts Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

400 000 KRW

Réveillon de la Saint Sylvestre

Gelée de crevettes, quenelle de caviar, rilette de maquereau

Vermicelles au caviar

Sablé Pierre Gagnaire, quenelle de caviar

새우 젤리, 캐비어 크넬, 고등어 리에뜨

캐비어 벨미셀

피에르 가니에르 사블레, 캐비어 크넬

Aiguillettes d'ormeau, soupe d'huîtres aux poireaux, chorizo

전복 슬라이스, 대파, 굴 스프, 초리조

Paillard de bar au parmesan, semoule de blé dur truffée ; sauce Périgueux

파마산 치즈 농어 빠얄, 트러플 세몰리나, 페리그 소스

Fraises au Vermouth Punt e Mes

폰테 메스 베르무트 딸기

Filet de bœuf coréen traité Wellington

Soupe à l'oignon truffée

한우 안심 웰링턴

트러플 양파 스프

Fromage truffé

트러플 치즈

Les Desserts Pierre Gagnaire

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

커피, 뷔띠 푸

350 000 KRW