

Menu Allegro / Lunch Menu

Entrée / Starter

Bourride de bulots

Seasnails Bourride

소라 부리드

Ou/Or

Terrine de foie gras au naturel gelée de Sauternes

Natural style Foie gras Terrine Sauternes Jelly

프아그라 테린과 소테른 와인 젤리

Plat principal / Main dish

Emmiété de morue fraîche, Bayaldi de légumes au basilic

Fresh cod fish Basil flavored vegetable Bayaldi

생 대구살과 바질향 야채 “바알디”

Ou/Or

Selle d'agneau rôtie à l'os pomme de terre Bilou

Roasted Lamb Loin Bilou potato

로스티드한 양등심과 빌루 감자

Ou/Or

Le filet de boeuf selon votre envie

+ 30,000KW

Korean Beef Filet

한우 안심 스테이크

Le dessert Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire's dessert

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

75,000KW

Déjeuner Pierre Gagnaire / Lunch Menu

Bavaroise de chèvre frais et cerise noire

Poêlée de calamars légèrement ailée, pomme de terre et carottes safranées à la Sétoise

Gâteau de foies blonds laqués de Porto rouge

Fresh goat cheese Bavaroise and Black cherries

Squid with a slight garlic touch, carrots, potato and Saffron Setoise

Red port wine glazed blond Livers Gateau

수제 염소 치즈 바바로와즈, 블랙 체리

마늘향의 구운 한치, 세토와즈식 샤프론향의 감자와 당근

레드 포트와인으로 글레이즈한 가금류간 가또

Pièce de boeuf à la plaque, repris dans un beurre mousseux au poivre noir, Dolsot de légumes au sésame blond

A la plaque cooked beef chuck flap tail, recooked in a black pepper frothing butter, sesame and vegetables Dolsot

흑 후추향 버터로 그릴드한 살치살, 돌솔에 구운 야채와 참깨

Le dessert Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire's dessert

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

90,000KW

Déjeuner Pierre Gagnaire / Lunch Menu

Bavaroise de chèvre frais et cerise noire

Poêlée de calamars légèrement ailée, pomme de terre et carottes safranées à la Sétoise

Gâteau de foies blonds laqués de Porto rouge

Fresh goat cheese Bavaroise and Black cherries

Squid with a slight garlic touch, carrots, potato and Saffron Setoise

Red port wine glazed blond Livers Gateau

수제 염소 치즈 바바로와즈, 블랙 체리

마늘향의 구운 한치, 세토와즈식 샤프론향의 감자와 당근

레드 포트와인으로 글레이즈한 가금류간 가또

Pavé de Mérou grillé, mariné dans une huile d'olive au curry vert, tomate Otti

Grilled thick-cut Grouper steack marinated with a green curry olive oil, Otti tomato

그린 커리와 올리브 오일로 마리네이드한 구운 메로, 오티 토마토

Pièce de boeuf à la plaque, repris dans un beurre moussieux au poivre noir, Dolsot de légumes au sésame blond

A la plaque cooked beef chuck flap tail, recooked in a black pepper frothing butter, sesame and vegetables Dolsot

흑 후추향 버터로 그릴드한 살치살, 돌솔에 구운 야채와 참깨

Le dessert Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire's dessert

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠

120,000KW

Le 6 Balzac

Bavaroise de chèvre frais et cerise noire

Poêlée de calamars légèrement ailée, pomme de terre et carottes safranées à la Sétoise

Gâteau de foies blonds laqués de Porto rouge

Fresh goat cheese Bavaroise and Black cherries

Squid with a slight garlic touch, carrots, potato and Saffron Setoise

Red port wine glazed blond Livers Gateau

수제 염소 치즈 바바로와즈, 블랙 체리

마늘향의 구운 한치, 세토와즈식 샤프론향의 감자와 당근

레드 포트와인으로 글레이즈한 가금류간 가또

Le canard :

Le magret grillé au feu de bois puis taillé en aiguillettes assaisonnés de Léonardi blanc ;

La cuisse au riz noir ;

Le cou farci au poivre vert

The Duck :

Wood fire grilled breast then sliced and seasoned with white Leonardi;

The leg with black rice;

The neck stuffed with Green pepper

오리 :

숯불에 구운 가슴살 슬라이스, 화이트 레오날디 발사믹 시즈닝;

다리와 흑미;

그린 페퍼향 목살

Le biscuit soufflé Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Souffle Biscuit

피에르 가니에르 수플레

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

125,000KW

Le 6 Balzac

Bavaroise de chèvre frais et cerise noire

Poêlée de calamars légèrement ailée, pomme de terre et carottes safranées à la Sétoise

Gâteau de foies blonds laqués de Porto rouge

Consommé glacé de crabe Royal verveine citron

Fleur de courgette farcie d'une mousseline de langoustines, suc de carcasse Terre de Sienne

Fresh goat cheese Bavaroise and Black cherries

Squid with a slight garlic touch, carrots, potato and Saffron Setoise

Red port wine glazed blond Livers Gateau

Lemon vervena Iced King crab consomme

Zucchini flower stuffed with langoustine mousseline, Terre de Sienne flavoured shell juice

수제 염소 치즈 바바로와즈, 블랙 체리

마늘향의 구운 한치, 세토와즈식 샤프론향의 감자와 당근

레드 포트와인으로 글레이즈한 가금류간 가또

레몬 버베나와 킹크랩 콘소메

랑구스틴 무슬린을 채운 호박꽃, 떼호르 드 시엔향의 비스크 쥬스

Lichettes de Mérou justes effrayées dans un beurre moussieux à l'estragon, tronçons d'asperges sautés à cru liés du jus d'arrêtes réduit

Convict grouper slices slightly cooked in a Tarragon frothing butter, sautéed Asparagus sections with the reduced fish bones juice

타라곤향 버터로 부드럽게 익힌 능성어, 피쉬스톡 리덕션을 곁들인 구운 아스파라거스

Le canard :

Le magret grillé au feu de bois puis taillé en aiguillettes assaisonnés de Léonardi blanc ;

La cuisse au riz noir ;

Le cou farci au poivre vert

The Duck :

Wood fire grilled breast then sliced and seasoned with white Leonardi ;

The leg with black rice;

The neck stuffed with Green pepper

오리 :

숯불에 구운 가슴살 슬라이스, 화이트 레오날디 발사믹 시즈닝;

다리와 흑미;

그린 페퍼향 목살

Le biscuit soufflé Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Soufflé Biscuit

피에르 가니에르 수플레

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

200,000KW

Menu végétarien / Vegetarian Menu

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 d'Ogol (poulet noir coréen) basse température sauce Chauron

French peas and mint Veloute with smooth passion fruit and Enoki mushroom olive oil

Sauteed green asparagus with tarragon, Nashi and Gorgonzola ice cream

Fenel cooked with Anis seeds, Vermouth and grapefruit jam

Artichoke Royale with black olives and Sorrel cream

Slow cooked Ogol egg (Korean Black chicken), Chauron sauce

민트와 완두콩 벨루테, 패션 푸르츠와 팡이버섯, 올리브오일

타라곤향의 구운 그린 아스파라거스와 배 / 고르곤졸라 아이스크림

아니스 씨에 구운 펜넬과 베르무트 자몽잼

아티초크 호아얄, 블랙 올리브와 쏘렐 크림

저온 요리한 오골계 계란, 쇼롱 소스

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

Saffron and Pepper flavored Grecque Vegetables (Patisson / mini Tomatoes / Spring onion)

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

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

Swiss Gruyere Cheese potato Gnocchi, Black truffle spinach Florentine

스위스 그뤼에르 치즈 감자 뇨끼, 블랙 트러플, 시금치 플로랑틴

Les Desserts Pierre Gagnaire

The Pierre Gagnaire Desserts

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

150,000KW

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

Esprit Pierre Gagnaire

La truffe d'été...:

Caviar...

Macaronade d'écrevisses...

Consommé de volaille légèrement gélifié, lamelles de magret séché au poivre...

The Summer truffle...:

Caviar ...

Crayfish macaronade...

Poultry jelly consommé, dried pepper duck breast slices...

여름 트러플 ...:

캐비어...

갯가재 마카로나드...

가금류 젤리 콘소메, 후추로 드라이드한 오리 가슴살 슬라이스...

Rouelles de homard à la nacre voilée de poitrine de porc Ibérique, purée de brocoli au curcuma, carpaccio de choux fleur

Lobster and Iberico pork belly, Turmeric broccoli puree and Cauliflower carpaccio

랍스터와 이베리코 돼지, 터메릭 브로콜리 퓨레와 컬리플로워 카파치오

Pièce de filet boeuf rôtie pour deux personnes, purée de céleri rave et betterave jaune;

Brunoise de pomme de terre travaillée comme un risotto / jalapeños

Roasted beef filet for two person, Golden beetroot and Celery puree;

Risotto potato brunoise / Jalapeño

로스트한 한우 안심, 골든 비트와 샐러리 퓨레;

리조또 스타일의 감자 브루노와즈와 할라피뇨

Les Desserts Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire Desserts

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

240,000KW

Esprit Pierre Gagnaire

La truffe d'été...:

Caviar...

Macaronade d'écrevisses...

Consommé de volaille légèrement gélifié, lamelles de magret séché au poivre...

The Summer truffle...:

Caviar ...

Crayfish macaronade...

Poultry jelly consommé, dried pepper duck breast slices...

여름 트러플 ...:

캐비어...

갯가재 마카로나드...

가금류 젤리 콘소메, 후추로 드라이드한 오리 가슴살 슬라이스...

Rouelles de homard à la nacre voilée de poitrine de porc Ibérique, purée de brocoli au curcuma, carpaccio de choux fleur

Lobster and Iberico pork belly, Turmeric broccoli puree and Cauliflower carpaccio

랍스터와 이베리코 돼지, 터메릭 브로콜리 퓨레와 컬리플로워 카파치오

Gratin de ris de veau aux ormeaux et pois gourmands

Abalone with Veal sweetbread gratin and sugar peas

전복, 송아지 스위트브레드 그라탕과 슈가피

Lasagne de loup minute, Liebig parfumée de Shizo

Instant Seabass Lasagna, Shizo Liebig

수제 스페인산 농어 라자냐, 시소향의 리에빅

Pièce de filet boeuf rôtie pour deux personnes, purée de céleri rave et betterave jaune;

Brunoise de pomme de terre travaillée comme un risotto / jalapeños

Roasted beef filet for two person, Golden beetroot and Celeri puree;

Risotto potato brunoise / Jalapeño

로스트한 한우 안심, 골든 비트와 샐러리 퓨레;

리조또 스타일의 감자 브루노와즈와 할라피뇨

Les Desserts Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire Desserts

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

340,000KW