Seungmu

승무 76€

Accord mets et vins en supplément 40€

Velouté du jour
오늘의 죽

Pleurote frite à la sauce aigre-douce V
Champignon frit, truffe
느타리 탕수

Japchae* végétarien V
잡채
*Sauté de vermicelles aux légumes avec des lamelles d'omelette fine

Digestif au vinaigre naturel (sans alcool)
천연 식초 샷 (무알콜)

Tous nos menus sont accompagnés de riz blanc et de 4 condiments variant selon les saisons.

Seungmu est une danse coréenne pratiquée par les moines bouddhistes. C'est l'une des danses traditionnelles coréennes les plus célèbres, considérée comme patrimoine culturel.

Bulgogi aux haricots*
콩 불고기
*Viande végétale marinée à la façon coréenne puis grillée

ou 또는

Dorade grillée à la sauce piquante
도미 양념 구이

Bal u kong Yang* 발우공양
: Sorbet poire, mousse de tofu et chocolat dans une feuille de brick
두부 초코렛 무스, 코코아 밀전병을 곁들인 배 소르베
*Dessert vegan inspiré de la religion bouddhiste

ou 또는

Eunhasu* 은하수
: Sorbet yuzu-pomme accompagné de perles de tapioca
타피오카 펄을 곁들인 유자 사과 소르베
*Voie lactée

Café ou thé au choix 커피 또는 차

Salpuri

살풀이 86€

Accord mets et vins en supplément 40€

Velouté du jour
오늘의 죽

Mandoo* au poulet
닭고기 만두
*Raviolis

Pajeon* aux fruits de mer
해물파전
*Galette coréenne aux ciboules

Digestif au vinaigre naturel (sans alcool)
천연 식초 샷 (무알콜)

Tous nos menus sont accompagnés de riz blanc et de 4 condiments variant selon les saisons.

Salpuri est une danse folklorique coréenne dont le nom signifie littéralement « chasser les mauvais esprits ». Cette danse et sa musique sont très codifiées et apparentées aux rituels chamaniques.

Plat de côtes de bœuf mariné à la sauce soja
소 갈비

ou 또는

Côtes d'agneau marinées à la sauce soja ou à la sauce piquante
양 갈비 (간장양념 또는 매운양념)

ou 또는

Échine de porc ibérique
이베리코 목살

Guleum* 구름
: Parfait glacé aux céréales, confit d'haricots rouges et granité de lait
미숫가루 아이스, 팥, 우유 그라니떼
*Nuage

ou 또는

Eunhasu* 은하수
: Sorbet yuzu-pomme accompagné de perles de tapioca
타피오카 펄을 곁들인 유자 사과 소르베
*Voie lactée

Café ou thé au choix 커피 또는 차

Chunaengmu

춘앵무 96€

Accord mets et vins en supplément 45€

Velouté du jour
오늘의 죽

Japchae* 잡채
*Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes

Yukhé* 육회
*Tartare de bœuf accompagné de l'oeuf parfait, truffe

Yukjeon* 육전
*Bœuf finement tranché trempé dans de la pâte aux œufs et frit.

Digestif au vinaigre naturel (sans alcool)
천연 식초 샷 (무알콜)

Tous nos menus sont accompagnés de riz blanc et de 4 condiments variant selon les saisons.

Chunaengmu est une danse royale qui signifie :
« Le chant d'Oriole au Printemps ».
C'est l'une des danses royales les plus poétiques et colorées.

Faux-filet de Simmental maturé 40 jours minimum
시망탈 숙성 채끝등심 (40일 이상 숙성)

ou 또는

Faux-filet de galice maturé 40 jours minimum (Supplément de 10 €)
갈리스 숙성 채끝등심 (40일 이상 숙성 / 추가 10 €)

ou 또는

Assortiment de Wagyu *(selon arrivage)* **(Supplément de 45 €)**
3 pièces parmi
Filet de Rumsteak I Coeur de Rumsteak I Bifteck I Rond de tranche grasse I Semelle
와규 모듬 (산지 사정에 따라) (추가 45 €)
럼스테이크 I 우둔살 I 비프스테이크 I 설깃살 I 설깃머리살 중 3종

Daeboreum* 대보름
: Glace au riz, pépites de céréales, mousse à la poire, crumble au soja
곡물 크런치, 배 무스, 콩가루 크럼블을 곁들인 쌀 아이스크림
*Inspiré des repas pris lors de la fête nationale Coréenne pendant laquelle
on mange du riz avec des céréales en souhaitant la tranquillité et la santé pour toute l'année.

ou 또는

Chunaengmu* 춘앵무
: Sorbet mandarine, crème de chocolat blanc caramélisé
캬라멜라이즈 화이트 초코 크림을 곁들인 만다린 소르베
*Inspiré par les couleurs de la danse traditionnelle coréenne « Chunaengmu »

Café ou thé au choix 커피 또는 차