



Menu Midi & Dîner

점심, 저녁 메뉴



땅

La Terre

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

59€

소믈리에
추천 전주

Apéritif «Sélection du sommelier»

Aperitif «Sommelier Selection» 餐前酒《侍酒师精选》

전식 3가지 3 ENTRÉES 3 ENTREES 前菜

군만두
Mandoo

Raviolis grillés

Fried dumplings 煎饺

잡채
Japchae

Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes

Fried vermicelli noodles with sliced beef and vegetables 牛肉蔬菜炒面

닭강정
Dakganjeong

Ailes de poulet frites caramélisées

Sweet crispy fried chicken wings 焦糖鸡肉

본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES 可选主菜

불고기
Bulgogi

Bœuf mariné à la sauce soja

Grilled beef marinated in soy sauce 韩式酱牛肉

돌솥비빔밥
Dolsotbibimbab
(bœuf)

Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande, servis dans un bol en pierre brûlant

Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled beef) 韩式酱牛肉

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX DESSERT CHOICES 可选甜点

경단

Gâteaux de riz Sticky rice cakes with red beans 红豆糯米糕

아이스크림

Glace au choix Ice cream 冰淇淋



산

La Montagne

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

69€

소믈리에
추천 전주

Apéritif «Sélection du sommelier»

Aperitif «Sommelier Selection» 餐前酒《侍酒师精选》

전식 3가지 3 ENTRÉES 3 ENTREES 前菜

군만두
Mandoo

Raviolis grillés
Fried dumplings 煎饺

잡채
Japchae

Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes
Fried vermicelli noodles with sliced beef and vegetables 牛肉蔬菜炒面

김치전
Kimchi Jeun

Galette de kimchi
Kimchi pancake 韩式泡菜饼

본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES 可选主菜

시망탈
채끝등심구이와
소갈비

**Faux-filet Simmental mûré 40 jours et
Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja**
40 days Dry aged Simmental sirloin and Beef ribs marinated in soy sauce
四十天 西门塔尔沙朗牛排 与 韩式烤牛仔骨配酱油

갈리스 숙성
채끝등심
(+ 10유로)

**Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum
(supplément de 10 €)**
40 days Dry aged Galice sirloin (Extra 10€)
40日 加利西亚 干牛腰肉 (附加 10€)

일본산 와규
(+ 150유로)

Entrecôte Wagyu de Kobé (supplément de 150 €)
Kobe Wagyu rib eye (Extra 150€) 和牛肋眼牛排 (附加 150€)

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX DESSERT CHOICES 可选甜点

경단

Gâteaux de riz Sticky rice cakes with red beans 红豆糯米糕

풍당오쇼콜라

Fondant au chocolat «Autrement»
Dark chocolate fondant «Autrement» 黑生巧克力

티라미수와
수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle
Korean tiramisu and cinnamon punch 韩式艾蒿提拉米苏 和 桂皮味的饮料



바다

La Mer

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

79€

소믈리에
추천 전주

Apéritif «Sélection du sommelier»

Aperitif «Sommelier Selection» 餐前酒 《侍酒师精选》

전식 4가지 4 ENTRÉES 4 ENTREES 前菜

군만두
Mandoo

Raviolis grillés
Fried dumplings 煎饺

오징어초무침
Odjinhô tcho
moutchim

Salade de calamar piquante
Spicy squid salad 辣味乌贼沙拉

새우강정
Séhou ganjeong

3 Beignets de crevettes caramélisés
3 Fried shrimps with caramelized sauce 焦糖炸虾

오징어파전
Odjinhô Pajeun

Galette de calamar & ciboulette
Squid & spring onion pancake 乌贼小葱肉饼

본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES 可选主菜

도미구이
Domi gouï

Dorade royale entière grillée
Grilled seabream 烤金头鲷鱼

모듬해물
Modum haemul

Assortiment de fruits de mer (selon arrivage)
Assorted seafood (depending on arrivals) 海鲜拼盘

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX DESSERT CHOICES 可选甜点

아이스크림

Glace au choix Ice cream 冰淇淋

풍당오쇼콜라

Fondant au chocolat «Autrement»
Dark chocolate fondant «Autrement» 黑生巧克力

티라미수와
수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle
Korean tiramisu and cinnamon punch 韩式艾蒿提拉米苏 和 桂皮味的饮料

커피 또는 차 CAFÉ OU THÉ COFFEE OR TEA 咖啡或茶

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