



*Menu Midi & Dîner*

점심, 저녁 메뉴

LUNCH & DINNER MENU



땅

# La Terre

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

64 €

소믈리에  
추천 전주

## Apéritif «Sélection du sommelier»

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

### 전식 3가지 3 ENTRÉES 3 STARTERS 前菜

새우군만두  
SaewooMandoo

#### Raviolis grillés aux crevettes

Fried Shrimp Dumplings 虾饺

잡채  
Japchae

#### Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes

Stir-fried Vermicelli Noodles with thin slices of beef and vegetables 牛肉蔬菜炒面

닭강정  
Dakganjeong

#### Ailes de poulet frites caramelisées

Crispy Chicken Wings with sweet & sour sauce 焦糖鸡肉

### 본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE 可选主菜

불고기  
Bulgogi

#### Bœuf mariné à la sauce soja à la plancha

Thin Sliced Beef, marinated in soy sauce served on plancha 韩式酱牛肉

돌솥비빔밥  
Dolsot Bibimbab  
(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 CHOICE OF DESSERT 可选甜点

경단

**Gâteaux de riz** Sticky Rice Cakes with red bean paste 红豆糯米糕

아이스크림  
(+생크림, 초코시럽)

#### Glace ( 2 boules, crème chantilly, nappage chocolat )

Icecream (2 scoops, whipped cream, chocolate syrup)  
冰淇淋 (2勺、生奶油、巧克力糖浆)

Tous nos menus sont accompagnés de riz blanc et de 6 condiments variant selon les saisons.



산

# La Montagne

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

74 €

소믈리에  
추천 전주

## Apéritif «Sélection du sommelier»

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

### 전식 3가지 3 ENTRÉES 3 STARTERS 前菜

새우군만두  
SaewooMandoo

#### Raviolis grillés aux crevettes

Fried Shrimp Dumplings 虾饺

잡채  
Japchae

#### Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes

Stir-fried Vermicelli Noodles with thin slices of 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 CHOICE OF MAIN COURSE 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 Marinated Beef Ribs 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

#### Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum

(+10€)

40 days Dry Aged Galice Sirloin

40日 加利西亚 干牛腰肉

갈리스 숙성 등심

#### Entrecôte Galice mûré 50 jours minimum

(+20€)

50 days Dry Aged Ribeye Steak of Galice

50日 加利西亚 干牛肉肋骨

### 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT 可选甜点

경단

Gâteaux de riz Sticky Rice Cakes with red bean paste 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

84 €

소믈리에  
추천 전주

## Apéritif «Sélection du sommelier»

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

### 전식 4가지 4 ENTRÉES 4 STARTERS 前菜

새우군만두  
SaewooMandoo

**Raviolis grillés aux crevettes**  
Fried Shrimp Dumplings 虾饺

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 Pieces of 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 CHOICE OF MAIN COURSE 可选主菜

도미구이  
Domi goui

**Dorade royale entière grillée**  
Grilled Seabream 烤金头鲷鱼

모듬해물  
Modum haemul

**Assortiment de fruits de mer**  
Mixed Seafood Platter for Grill 海鲜拼盘

### 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT 可选甜点

아이스크림  
(+생크림, 초코시럽)

**Glace ( 2 boules, crème chantilly, nappage chocolat )**  
Icecream ( 2 scoops, whipped cream, chocolate syrup )  
冰淇淋 ( 2 勺、生奶油、巧克力糖浆 )

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 menus sont accompagnés de riz blanc et de 6 condiments variant selon les saisons.