



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

66 €

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 caramélisées
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,
servi 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

76 €

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

소갈비와
이베리코 목살

Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja et Echine de porc ibérique

Marinated Beef Ribs in Soy Sauce with Iberico Pork Shoulder
韩式烤牛仔骨配酱油 与 伊比利亚猪颈肉

갈리스 숙성
채끝등심

Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum

(+15€)

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

(+30€)

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

유자레몬
퐁당오쇼콜라

Fondant au chocolat «YUZU CITRON»

Dark Chocolate «Yuja Lemon» 柚子黑生巧克力
*Version Sans gluten disponible (Gluten Free Available)

녹차티라미수와
수정과

Tiramisu au thé vert coréen et boisson à la cannelle

Korean Greentea 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

86 €

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)

유자레몬
풍당오쇼콜라

Fondant au chocolat «YUZU CITRON»
Dark Chocolate «Yuja Lemon» 柚子黑生巧克力
**Version Sans gluten disponible (Gluten Free Available)*

녹차티라미수와
수정과

Tiramisu au thé vert coréen et boisson à la cannelle
Korean Greentea 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.