



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 croustillantes 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

돌솥비빔밥
Dolsot Bibimbab
(Bœuf)

**Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande,
servi dans un bol en pierre brûlant**
Bibimbab served in a Hot Stone Bowl (Grilled Beef) 韩式酱牛肉

닭불백
Dakbulbaick

Poulet grillé à la sauce soja ou piquante à la plancha
Grilled Chicken with Soy Sauce or Spicy Sauce of Choice
鸡肉蔬菜配酱油或辣酱

불고기
Bulgogi

Bœuf mariné à la sauce soja à la plancha (+1€)
Thin Sliced Beef, Marinated in Soy Sauce Served on Plancha 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

Glace au choix Icecream of your choice 冰淇淋

녹차 Thé vert Green Tea 绿茶
흑임자 Sésame noir Black Sesame 黑芝麻
장미잎 Pétale de rose Rose Petal 玫瑰花瓣

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 (+20€)
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 (+35€)
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
풍당오쇼콜라

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

녹차티라미수

Tiramisu au thé vert coréen
Korean Greentea Tiramisu



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

Aperitif « 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 calamars 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 calamars & 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 gouï

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

Glace au choix Icecream of your choice 冰淇淋

녹차 **Thé vert** Green Tea 绿茶
흑임자 **Sésame noir** Black Sesame 黑芝麻
장미잎 **Pétale de rose** Rose Petal 玫瑰花瓣

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)*

녹차티라미수

Tiramisu au thé vert coréen
Korean Greentea Tiramisu
韩式艾蒿提拉米苏

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.