

# Déjeuner Pierre Gagnaire

Velouté d'artichaut rafraîchi d'un sorbet melon à l'anis étoilé

Ricotta de lait de chèvre cerise noire au vinaigre de framboise, cubes de cassis

Poêlée de couteaux ail et gingembre aux carottes nouvelles

*Artichoke Veloute with a Star anis and Melon Sorbet*

*Goat cheese Ricotta Black cherry with Raspberry vinegar, Blackcurrant cubes*

*Pan-fried razor clams garlic and ginger with carrot*

아티초크 벨루테, 팔각향의 멜론 샤벳

고트 치즈 리코타와 블랙 체리, 산딸기 식초, 블랙커런트 큐브

마늘과 생강, 구운 맛조개, 당근

Pavé de morue fraîche, escargot de mer bébé courgette et tomate confite, beurre maître d'hôtel

*Fresh cod steak, Sea snails baby Zucchini and confit tomato, Maitre d'hotel butter*

팬프라이한 신선한 대구, 소라, 베이비 주키니와 토마토 콩피, 메트르 호텔 버터

Pièce de veau rôtie au poivre noir de Sarawak, risotto de blette au jus corsé

*Roasted veal with Sarawak black pepper, Swiss chard Risotto with a strong juice*

사라왁 흑후추에 로스티드한 송아지, 근대와 스트롱 비프 주스로 만든 리조또

Le dessert Pierre Gagnaire

*Pierre Gagnaire's dessert*

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

*Coffee and Petits fours*

커피, 뷔띠 푸

Sea 90,000KW

Earth 120,000KW

Full menu 140,000KW

# Esprit Pierre Gagnaire

**Terrine d'oie au poivre vert, gel de cassis granité champagne**

*Escargots crémeux / anchois céleri*

**Matignon de homard liée d'un curry de fruits**

*Green pepper goose Terrine, Blackcurrant gel and Champagne granite*

*Creamy snails / Enchovy and Celery*

*Lobster Matignon with a fruit Curry*

그린페퍼와 거위테린, 블랙커런트 젤과 샴페인 그라니테

부드러운 달팽이 / 앤초비와 셀러리

랍스터 마티뇽과 과일 커리

**Calamar farci à la Parisienne, dés d'Okdom juste effrayés dans un beurre moussieux au poivre de Sarawak façon Béline**

*Parisian garnish stuffed Squid, Okdom dices cooked in a Sarawak Black pepper flavored frothing butter Belino style*

파리지엔 가니쉬를 채운 스쿼드, 사라왁 흑후추향 버터에 익힌 벨리노 스타일의 옥돔

**Pièce du boucher à la plaque, polenta florentine pois gourmands aux aromates, jus corsé;**

**«KyelanChim» de boeuf aux langues d'oursin**

*Butcher piece with Florentine polenta, Herbs flavored Snow peas strong juice;*

*“KyelanChim” of beef with Sea Urshin*

한우 안창살과 플로란틴 폴렌타, 허브향의 스노우피, 쥬드비프 주스;

소사태콘소메 계란찜과 성게알

**Le dessert Pierre Gagnaire**

*Pierre Gagnaire's dessert*

피에르 가니에르 디저트

**Café et petits fours**

*Coffee and Petits fours*

커피, 뷔띠 푸

170,000KW

# Esprit Pierre Gagnaire

**Terrine d'oie au poivre vert, gel de cassis granité champagne**

*Escargots crémeux / anchois céleri*

**Matignon de homard liée d'un curry de fruits**

*Green pepper goose Terrine, Blackcurrant gel and Champagne granite*

*Creamy snails / Enchovy and Celery*

*Lobster Matignon with a fruit Curry*

그린페퍼와 거위테린, 블랙커런트 젤과 샴페인 그라니테

부드러운 달팽이 / 앤초비와 셀러리

랍스터 마티뇽과 과일 커리

**Ragoût de morilles à la française, quenelles de volaille au Sauternes, ormeau au citron**

*French style Morel Ragout, Poultry and Sauternes Quenelles Abalone with Lemon*

프랑스식 모렐 버섯 라구, 소떼른 와인과 가금류 크넬, 레몬 향의 전복

**Grosse gambas grillée au feu de bois glacée d'un sirop de rhum vanillé, pulpe d'avocat tomatée au citron vert et à la coriandre**

*Wood fire grilled Gambas glazed with a Vanilla and Rhum syrup, Avocado pulp with tomato lime and Coriander*

바닐라 럼 시럽으로 글레이징한 숯불에 구운 왕새우, 아보카도와 토마토, 라임, 고수

**Pièce du boucher à la plaque, polenta florentine pois gourmands aux aromates, jus corsé;**

**«KyelanChim» de boeuf aux langues d'oursin**

*Butcher piece with Florentine polenta, Herbs flavored Snow peas strong juice;*

*“KyelanChim” of beef with Sea Urshin*

한우 안창살과 플로란틴 폴렌타, 허브향의 스노우피, 쥬드비프 주스;

소사태콘소메 계란찜과 성게알

**Le dessert Pierre Gagnaire**

*Pierre Gagnaire's dessert*

피에르 가니에르 디저트

**Café et petits fours**

*Coffee and Petits fours*

커피, 뷔띠 푸

# Esprit Pierre Gagnaire

**Terrine d'oie au poivre vert, gel de cassis granité champagne**

*Escargots crémeux / anchois céleri*

**Matignon de homard liée d'un curry de fruits**

*Green pepper goose Terrine, Blackcurrant gel and Champagne granite*

*Creamy snails / Enchovy and Celery*

*Lobster Matignon with a fruit Curry*

그린페퍼와 거위테린, 블랙커런트 젤과 샴페인 그라니테

부드러운 달팽이 / 앤초비와 셀러리

랍스터 마티농과 과일 커리

**Ragoût de morilles à la française, quenelles de volaille au Sauternes, ormeau au citron**

*French style Morel Ragout, Poultry and Sauternes Quenelles Abalone with Lemon*

프랑스식 모렐 버섯 라구, 소떼른 와인과 가금류 크넬, 레몬 향의 전복

**Gratin de ris de veau au boudin noir, tranche de foie gras de canard poêlée, tronçons d'asperges vertes rôties, suc de pomme au**

**Calvados**

*Veal Sweetbread and blood sausage Gratin, Pan-fried duck Foie gras, roasted green asparagus, Calvados and apple Suc*

송아지 흥선과 부당 누아 그라탕, 구운 오리 푸아그라, 로스티드한 그린 아스파라거스, 칼바도스와 사과

**Grosse gambas grillée au feu de bois glacée d'un sirop de rhum vanillé, pulpe d'avocat tomatée au citron vert et à la coriandre**

*Wood fire grilled Gambas glazed with a Vanilla and Rhum syrup, Avocado pulp with tomato lime and Coriander*

바닐라 럼 시럽으로 글레이징한 숯불에 구운 왕새우, 아보카도와 토마토, 라임, 고수

**Calamar farci à la Parisienne, dés d'Okdom juste effrayés dans un beurre moussieux au poivre de Sarawak façon Bélino**

*Parisian garnish stuffed Squid, Okdom dices cooked in a Sarawak Black pepper flavored frothing butter Belino style*

파리지엔 가니쉬를 채운 스킴, 사라왁 흑후추향 버터에 익힌 벨리노 스타일의 옥돔

**Pièce du boucher à la plaque, polenta florentine pois gourmands aux aromates, jus corsé;**

**«KyelanChim» de boeuf aux langues d'oursin**

*Butcher piece with Florentine polenta, Herbs flavored Snow peas strong juice;*

*“KyelanChim” of beef with Sea Urshin*

한우 안창살과 플로란틴 폴렌타, 허브향의 스노우피, 쥬드비프 주스;

소사태콘소메 계란찜과 성게알

**Le dessert Pierre Gagnaire**

*Pierre Gagnaire's dessert*

피에르 가니에르 디저트

**Café et petits fours**

*Coffee and Petits fours*

커피, 뷔띠 푸