

# Déjeuner Pierre Gagnaire

**Cromesquis d'oreille de cochon, salade charcutière**

**Carpaccio de Kijogae au feu de bois, cèpes confits**

**Pâté en croûte traditionnel, condiment cassis**

*Pig ear cromesquis, Charcutiere salade*

*Wood fire cooked Key Shell Carpaccio, Confit ceps*

*Tradictional Pate en croute, Blackcurrant condiment*

돼지귀 크로메스키, 샤퀴티에르 샐러드

숯불에 구운 키조개 카르파치오, 콩피한 세프 버섯

트래디셔널 파테앙크루트, 블랙커런트 콘디멘트

**Aile de raie Meunière, tomate Oti / curry vert / noix de Pécan / mangue verte**

*Skate wing Meuniere, Oti tomato / Green curry / Pecan nut / Green mango*

가오리 윙 뭉니에르, 오티 토마토 / 그린 커리 / 피칸넛 / 그린 망고

**Bavette de boeuf coréen, purée de broccoli, gnocchi gorgonzola, sauce Chauron**

*Korean Flank Steack, Broccoli puree, Gorgonzola Gnocchi, Chauron sauce*

한우 치마살, 브로콜리 퓨레, 고르곤졸라 뇨끼, 쇼롱 소스

**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 de foie gras au naturel

Parchemin d'herbes fraîches, tomates cerises acidulées

Cubes de thon mi-cuit au poivre Sichuan parfait coco et curry vert

*Natural Foie gras terrine*

*Fresh herbs Parchment, sour cherry tomato*

*Half-cooked Tuna cubes with Sichuan pepper, Green curry and coconut Parfait*

푸아그라 테린

프레쉬 허브 파르슈멩, 새콤한 체리 토마토

시추안 후추향의 참치 타다키, 코코넛과 그린 카레 파르페

## Fleur de courgette farcie, emmiété de crabe royal beurre de Sienne

*Stuffed Zucchini flower, Sienne butter King Crab*

씨에느 향의 버터와 킹크랩, 무스를 채운 주키니 꽃

## L'agneau...

Le canon rôti sur l'os, La souris confite, crème de pois chiche au gorgonzola ;

Kimpap de légumes / artichaut / poivron / menthe / pistil de safran, semoule de blé dur

*The Lamb...*

*The cannon roasted on the bones, Shank Confit, Chickpea cream with Gorgonzola;*

*Vegetables Kimpap / Artichoke / Bellpepper / Mint / Saffron pistil, Durum wheat semolina*

양고기...

로스티드한 등심, 콩피한 정강이, 병아리콩 크림과 고르곤졸라;

야채 김밥 / 아티초크 / 피망 / 민트 / 샤프런, 듀럼 밀 세몰리나

## Les Desserts Pierre Gagnaire

*Pierre Gagnaire Desserts*

피에르 가니에르 디저트

## Café et petits fours

*Coffee and Petits fours*

커피, 뷔띠 푸

170,000KW

# Esprit Pierre Gagnaire

**Terrine de foie gras au naturel**  
**Parchemin d'herbes fraîches, tomates cerises acidulées**  
**Cubes de thon mi-cuit au poivre Sichuan parfait coco et curry vert**  
*Natural Foie gras terrine*  
*Fresh herbs Parchment, sour cherry tomato*  
*Half-cooked Tuna cubes with Sichuan pepper, Green curry and coconut Parfait*  
푸아그라 테린  
프레쉬 허브 파르슈멩, 새콤한 체리 토마토  
시추안 후추향의 참치 타다키, 코코넛과 그린 카레 파르페

**Magret de canard coréen aux pêches pommes gaufrettes au curcuma**  
*Korean duck breast with peaches, Turmeric flavored Gaufrette potato*  
국내산 오리 가슴살과 복숭아, 강황 향의 고프레트 감자

**Fleur de courgette farcie, emmietté de crabe royal beurre de Sienne**  
*Stuffed Zucchini flower, Sienne butter King Crab*  
씨에느 향의 버터와 킹크랩, 무스를 채운 주키니 꽃

**Grosse gambas au feu de bois, jus de carcasse anisé, lamelles d'aubergines frites au parmesan**  
*Wood fire grilled Gambas, Anis flavored carcass juice, fried eggplant slices with Parmesan cheese*  
숯불에 구운 왕새우, 아니스 향의 까하카스 주스, 가지 슬라이스 튀김과 파마산 치즈

**Minho sauce Nantua et truffes**  
**Brown Croaker Nantua Sauce and truffle**  
민어, 낭투아 소스와 트러플

**L'agneau...**  
**Le canon rôti sur l'os, La souris confite, crème de pois chiche au gorgonzola ;**  
**Kimpap de légumes / artichaut / poivron / menthe / pistil de safran, semoule de blé dur**  
*The Lamb...*  
*The cannon roasted on the bones, Shank Confit, Chickpea cream with Gorgonzola;*  
*Vegetables Kimpap / Artichoke / Bellpepper / Mint / Saffron pistil, Durum wheat semolina*  
양고기...  
로스티드한 등심, 콩피한 정강이, 병아리콩 크림과 고르곤졸라;  
야채 김밥 / 아티초크 / 피망 / 민트 / 샤프런, 듀럼 밀 세몰리나

**Les Desserts Pierre Gagnaire**  
*Pierre Gagnaire Desserts*  
피에르 가니에르 디저트

**Café et petits fours**  
*Coffee and Petits fours*  
커피, 뷔띠 푸

**T** 240,000KW  
340,000KW