

Déjeuner Pierre Gagnaire

Tête de choux fleurs rôties au four, jambon crue et mimolette croustillante, glace burrata

Quiche lorraine a notre façons a partager

Geler de goave et jus de pomme verte, guacamole/carpaccio de langoustine griller au poivre

Oven-roasted cauliflower, Iberico jamon ham and crispy mimolette cheese, burrata ice cream

Quiche Lorraine of sharing Pierre Gagnaire style

Guava jelly and green apple juice, guacamole/pepper-grilled langoustine carpaccio

오븐에 구운 컬리플라워, 이베리코 하몽과 바삭한 미몰레뜨 치즈, 부라타 아이스크림

피에르 가니에르 방식의 퀴시로렌

구아바와 청사과 주스 젤리, 구아카몰/후추에 구운 랑구스틴 카르파치오

Sea :

Filet de Byung-O cuit à la plaque, fleurs de courgette farcie aux artichauts, bébé poulpe a l'encre de sèche, basilic au mortie

Pan seared butterfish fillet, zucchini flowers stuffed with artichoke, baby octopus with squid ink, basil pesto

팬 시어드 병어 필렛, 아티초크를 채운 호박꽃, 주꾸미와 오징어 먹물, 바질 페스토

Earth :

Selle d'agneau en cocotte, tranche de pomme boulangère, poêler de brocoli sauvage au pois gourmand ;

Tajine aux épices maison

Lamb saddle in a cocotte, boulangère potatoes, stir-fried wild boccolini with snow peas ;

Homemade Tajine spice

양등심 꼬꼬뜨, 블랑제르 포테이토, 브로콜리니와 스노우피 푸알레 ;

홈메이드 타진 스파이스

Le filet de boeuf selon votre envie

Korean Beef Filet

한우 안심 스테이크 (+ 30,000KW)

Le dessert Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire's dessert

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

Sea 100,000KW

Earth 130,000KW

Full menu 150,000KW

Esprit Pierre Gagnaire

Polenta crèmeuse, cubes de thon rouge mi-cuit, vinaigrette balsamique / sauce soja / miel / basilic

Gel d'orange glace maïs

Eau de tomate gélifiée, burrata juste assaisonnée, granité pastèque Campari

Creamy Polenta, Cubes of red Tuna "Mi-cuit", Balsamic / Soy sauce / Honey / Basil Vinaigrette

Orange Gel, Corn Ice cream

Jellified Tomato water, Slightly seasoned Burrata, Watermelon Campari Granite

크리미한 폴렌타, 레드 참치 "Mi-cuit", 발사믹 / 간장 소스 / 꿀 / 바질 비네그렛

오렌지 젤과 옥수수 아이스 크림

토마토 워터 젤리, 부드럽게 양념한 부라타 치즈, 수박과 캄파리 그라니테

Mérou bagnard cuit dans un beurre à la sauge, calamar farci, ragoût de petits pois au lard de Colonata

Convict Grouper cooked in a Sage butter, Stuffed Squid, Ragout of French peas with Colonata Bacon

세이지 버터에 익힌 능성어, 채운 오징어, 콜로나타 베이컨과 완두콩 라구

Onglet de boeuf coréen à la plaque, pissaladière en millefeuille, Houmous à notre façon sauce Diable;

Grecque d'échalottes au vin rouge

Korean beef Flank steak, Millefeuille Pissaladiere, Houmous on our way, Diable Sauce;

Greek of shallots with red wine

한우 토시살, 피살라디에 밀푼유, 셰프 스타일 후무스, 디아블 소스;

레드 와인 샐럿 그릭

Le dessert Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire's dessert

피에르 가니에르 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

Hommage à Séoul

Polenta crèmeuse, cubes de thon rouge mi-cuit, vinaigrette balsamique / sauce soja / miel / basilic

Gel d'orange glace maïs

Eau de tomate gélifiée, burrata juste assaisonnée, granité pastèque Campari

Creamy Polenta, Cubes of red Tuna "Mi-cuit", Balsamic / Soy sauce / Honey / Basil Vinaigrette

Orange Gel, Corn Ice cream

Jellified Tomato water, Slightly seasoned Burrata, Watermelon Campari Granite

크리미한 폴렌타, 레드 참치 "Mi-cuit", 발사믹 / 간장 소스 / 꿀 / 바질 비네그렛

오렌지 젤과 옥수수 아이스 크림

토마토 워터 젤리, 부드럽게 양념한 부라타 치즈, 수박과 캄파리 그라니테

Mérou bagnard cuite dans un beurre à la sauge, calamar farci, ragoût de petits pois au lard de Colonata

Convict Grouper cooked in a Sage butter, Stuffed Squid, Ragout of French peas with Colonata Bacon

세이지 버터에 익힌 능성어, 채운 오징어, 콜로나타 베이컨과 완두콩 라구

Grosses morilles farcies d'une mousseline de poulet Ogol, la cuisse effilochée dans un jus de volaille aux écrevisses

Large Morel stuffed with an Ogol chicken Mousseline, shredded Leg in a Poultry juice with Crayfish

오골계 무슬린으로 채운 모렐, 크레이피쉬와 가금류 주스에 익힌 다리살

Onglet de boeuf coréen à la plaque, pissaladière en millefeuille, Houmous à notre façon sauce Diable ;

Grecque d'échalottes au vin rouge

Korean beef Flank steak, Millefeuille Pissaladiere, Houmous on our way, Diable Sauce;

Greek of shallots with red wine

한우 토시살, 피살라디에 밀푼유, 셰프 스타일 후무스, 디아블 소스;

레드 와인 샐러트 그릭

Le biscuit soufflé Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire's Biscuit soufflé

피에르 가니에르 비스퀴 수플레

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

Grand Menu

Polenta crèmeuse, cubes de thon rouge mi-cuit, vinaigrette balsamique / sauce soja / miel / basilic

Gel d'orange glace maïs

Eau de tomate gélifiée, burrata juste assaisonnée, granité pastèque Campari

Creamy Polenta, Cubes of red Tuna "Mi-cuit", Balsamic / Soy sauce / Honey / Basil Vinaigrette

Orange Gel, Corn Ice cream

Jellified Tomato water, Slightly seasoned Burrata, Watermelon Campari Granite

크리미한 폴렌타, 레드 참치 "Mi-cuit", 발사믹 / 간장 소스 / 꿀 / 바질 비네그렛

오렌지 젤과 옥수수 아이스 크림

토마토 워터 젤리, 부드럽게 양념한 부라타 치즈, 수박과 캄파리 그라니테

Mérou bagnard cuite dans un beurre à la sauge, calamar farci, ragoût de petits pois au lard de Colonata

Convict Grouper cooked in a Sage butter, Stuffed Squid, Ragout of French peas with Colonata Bacon

세이지 버터에 익힌 능성어, 채운 오징어, 콜로나타 베이컨과 완두콩 라구

Grosses morilles farcies d'une mousseline de poulet Ogol, la cuisse effilochée dans un jus de volaille aux écrevisses

Large Morel stuffed with an Ogol chicken Mousseline, shredded Leg in a Poultry juice with Crayfish

오골계 무슬린으로 채운 모렐, 크레이피쉬와 가금류 주스에 익힌 다리살

Burger d'agneau grillé au feu de bois, aubergine Stiletto, gauffre au fromage de chèvre

Wood fire cooked Lamb burger, Stiletto Eggplant, goat cheese waffle

숯불에 구운 양고기 버거, 스틸레토 가지, 염소 치즈 와플

Homard Vanille

Lobster Vanilla

바닐라 랍스터

Onglet de boeuf coréen à la plaque, pissaladière en millefeuille, Houmous à notre façon sauce Diable ;

Grecque d'échalottes au vin rouge

Korean beef Flank steak, Millefeuille Pissaladiere, Houmous on our way, Diable Sauce;

Greek of shallots with red wine

한우 토시살, 피살라디에 밀피유, 셰프 스타일 후무스, 디아블 소스;

레드 와인 샬럿 그릭

Le grand dessert Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire's Grand dessert

피에르 가니에르 그랑 디저트

Café et petits fours

Coffee and Petits fours

커피, 뷔띠 푸

340,000KW