

Goût de voisin

130,000 KRW | PERSON



HANWOO BEEF TARTARE 한우 타르타르 (쇠고기: 국내산 한우)  LOCAL
Caviar 캐비아

JAMBON DE PARIS 잠봉 드 파리 (돼지고기: 국내산)
Burrata Cheese, Watermelon Relish 부라타 치즈, 수박 랠리쉬

CRISPY SCOTCH EGG SALAD 크리스피 스카치 에그 샐러드
Seasonal Fruit, Tête de Moine Cheese 계절 과일, 테테드 무안 치즈



LE PLATEAU FRUIT DE MER 콜드 해산물 플래터
Prawn, Scallop, Abalone, Seabass Crudo, Seared Tuna, Snow Crab Tartare
새우, 활 가리비(일본산), 전복(국내산), 농어 크루도, 구운 참치(원양산), 대게살 타르타르

랍스터 테일 추가 시 22,000원 추가
Additional KRW 22,000 for adding to Supplement Lobster Tail



MAIN COURSE Choice of:

US PRIME DRY AGED BONE-IN STEAK
드라이 에이징 US프라임 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)

OR

US PRIME DRY AGED RIB EYE
드라이 에이징 US프라임 립아이 스테이크 (쇠고기: 미국산)

OR

AUS GRILLED LAMB RACK
그릴에 구운 양갈비 (양고기: 호주산)

OR

FISH EN PAPILOTE
생선 파피요트

Served with

ROASTED GARLIC & BAKED POTATO, HOME MADE PICKLE
구운 마늘과 감자, 홈메이드 피클



DESSERT & CHEESE BAR 디저트 & 치즈바

SELECTED COFFEE OR TEA 커피 또는 차