

Goût de voisin

130,000 KRW | PERSON



CHARRED BABY SQUID TOAST

숯불에 구운 미니 오징어 토스트 (오징어: 인도네시아산)

Pico de Gallo, Green Pea, Gremolata

피코 데 가요, 완두콩, 그레몰라타

ROASTED US BEEF TENDERLOIN CARPACCIO

구운 안심 카르파치오 (쇠고기: 미국산)

Hand-Cut Beef Carpaccio, Arugula, Black Truffle, Aioli

아루굴라, 블랙 트러플, 아이올리

SALADE BISTROT 비스트로 풍의 샐러드

Romaine, Anchovy, Oeuf Mimosa, Grana Padano, Bacon

앤초비, 미모사 계란, 그라나 파다노, 베이컨 (돼지고기: 스페인산, 아일랜드산, 벨기에산)



LE PLATEAU FRUIT DE MER 콜드 해산물 플래터

Prawn, Abalone, Scallop, Tuna, Conch, Clam, Snow Crab Tartare, Whelk

새우, 전복 (국내산), 활 가리비 (일본산), 참치 (원양산), 소라, 조개, 대게살 타르타르, 굴뱅이

OR

LOBSTER THERMIDOR 랍스터 테미도르



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 (농어: 국내산)

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