

POISSONS DINNER

COLD APPETIZER

제철 신선한 해산물을 선정하여 만든 카르파치오
Carpaccio Made With Seasonal Fresh Seafood

HOT APPETIZER

해산물을 이용하여 만든 따뜻한 전채요리
Hot Appetizer with Seafood

PASTA

제철 해산물을 이용하여 만든 파스타
Pasta Made from Seasonal Seafood

SUPPLEMENT (+12,)

팬에 구운 제철 생선 스테이크
Pan-fried Seasonal Fish Steak

CLEANSER

바질 그라니따와 코코넛 소르베
Basil Granita & Coconut Sorbet

MAIN

쥬드보 소스와 숯에 구운 한우 채끝 스테이크
Charcoal-grilled Korean Beef Striploin Steak with Jus de Veau Sauce

DESSERT

수제 디저트와 아이스크림
Homemade Dessert & Ice Cream

98,

코스 주문시 와인 페어링 가능합니다. 3 Glasses Wine Pairing +50,000

계절에 따라 해산물은 변동 될 수 있습니다.

Seafood varies depending on the supply of ingredients

소고기(한우), 고등어, 광어, 가리비 : 국내산 | 양고기: 호주산 | 잿방어: 일본산

POISSONS DINNER

Cold Plate

세가지 해산물 카르파치오	36,
3 kinds of Seafood Carpaccio	
오늘의 해산물 카르파치오	25,
Today's Seafood Carpaccio	
문어와 홍감자, 절인 청어알	25,
Octopus & Potato with Mayonaise sauce, Avruga	
훈제연어와 라따뚜이, 레몬크림	24,
Smoked Salmon & Ratatouille, Lemon Cream	

Warm Plate & Josper Grilled Plate

바닷가재 구이와 양파 타르트, 비스끄	34,
Grilled Lobster & Onion Tarte, Bisque	
해산물 튀김과 당근 라페	26,
Fried Seafood & Carrot rapees	
해산물 꼬넬, 오렌지 엔다이브, 뵈르블랑	28,
Seafood Quenelle, Orange Endive, Beurre Blanc	
쁘아송 에스카르고 (허브 버터를 곁들인 백골뱅이 요리)	20,
Poisson's Escargot (Sea snail escargot with Herb butter)	
문어 그릴, 감자, 초리조 소스	30,
Grilled Octopus, Potato, Chorizo Sauce	

POISSONS DINNER

Warm Plate & Josper Grilled Plate

한우 채끝 등심 스테이크와 카페 드 파리스 소스

Korean Beef Striploin Steak & Café de Paris Sauce

45,

양갈비 그릴과 구운 야채

Grilled Lamb Chop & Vegetables

40,

토마호크 그릴과 구운 야채

Grilled Tomahawk & Vegetables

96,

해산물 모듬 구이

Grilled Assorted Seafood

45,

Pasta

토마토 라구 파스타

Tomato Ragout Pasta

32,

오늘의 해산물 파스타 (오일 or 토마토)

Today's Seafood Pasta (Oil or Tomato)

34,

Gnocchi & Risotto

고르곤졸라 소스와 홍감자 뇨끼, 홍새우

Gorgonzola Sauce & Potato Gnocchi, Shrimp

34,

다양한 버섯과 보리 리조또

Various Mushrooms & Barley Risotto

30,

Side Dish

트러플 감자 튀김

Fried Potato with Truffle Mayonaise

15,

소고기(한우), 돼지고기, 고등어, 광어, 가리비 : 국내산 | 양갈비: 호주산

POISSONS DINNER

DESSERT

스틱 소르베 (망고 or 산딸기) Stick Sorbet (Mango or Wild Berry)	5,
유자 수플레 케이크와 그린티 아이스크림 Yuzu souffle Cake & Green tea Ice Cream	10,
바질 그라니따와 코코넛 소르베 Basil Granita & Coconut Sorbet	12,
카라멜 슈와 우유 소르베 Caramel Shoe & Milk Sorbet	12,

Coffee

아메리카노 Americano	9,
카페 라떼 / 카푸치노 Café Latte / Cappuccino	10,

Tea

캐모마일 / 페퍼민트 / 녹차 / 홍차 / 레몬 머틀 Camomile / Pepper Mint / Green Tea / Black Tea / Lemon Myrtle	10,
--	-----