

# POISSONS DINNER

## Cold Plate

<b>세가지 해산물</b> 3 kinds of Seafood	36,000
<b>오늘의 해산물 카르파치오</b> Today's Seafood Carpaccio	변동
<b>문어와 홍감자 샐러드, 청어알</b> Octopus & Potato Salad, Herring roe	25,000
<b>훈제연어와 라따뚜이, 레몬크림</b> Smoked Salmon & Ratatouille, Lemon Cream	24,000

## Warm Plate & Jospier Grilled Plate

<b>바닷가재 구이와 양파 타르트, 비스끄</b> Grilled Lobster & Onion Tarte, Bisque	34,000
<b>생선튀김과 당근 샐러드</b> Fried Fish & Carrot Salad	26,000
<b>가리비 끄넬, 오렌지 엔다이브, 뵈르블랑</b> Scallop Quenelle, Orange Endive, Beurre Blanc	28,000
<b>쁘아송 에스카르고 (허브 버터를 곁들인 백고동 요리)</b> Poissons Escargot (Sea escargot with Herb butter)	20,000
<b>문어 그릴, 감자, 토마토</b> Grilled Octopus, Potato, Tomato	30,000

고등어, 광어, 문어, 가리비, 가자미, 한치: 국내산

# POISSONS DINNER

## Warm Plate & Jospier Grilled Plate

한우 채끝 등심 스테이크와 카페 드 파리스 소스 45,000  
Korean Beef Striploin Steak & Café de Paris Sauce

양갈비 그릴과 구운 야채 40,000  
Grilled Lamb Chop & Vegetables

해산물 모듬 구이 45,000  
Grilled Assorted Seafood

## Pasta

토마토 라구 파스타 32,000  
Tomato Ragout Pasta

오늘의 해산물 파스타 34,000  
Today's Seafood Pasta

## Gnocchi & Risotto

고르곤졸라 소스와 흥감자 뇨끼, 홍새우 34,000  
Gorgonzola Sauce & Potato Gnocchi, Shrimp

다양한 버섯과 보리 리조또 30,000  
Various Mushrooms & Barley Risotto

# POISSONS DINNER

## DESSERT

<b>스틱 소르베 (망고, 산딸기)</b> Stick Sorbet (Mango, Wild Berry)	<b>4,500</b>
<b>그라니따와 과일 소르베</b> Granita& Fruit Sorbet	<b>9,000</b>
<b>크림카라멜과 생강 아이스크림</b> Cream Caramel & Ginger Ice Cream	<b>8,000</b>
<b>퐁당 오 쇼콜라와 바닐라 아이스크림</b> Fondant au Chocolat & Vanilla Ice Cream	<b>10,000</b>

# POISSONS DINNER

## 당일 공수한 신선한 해산물

Today's Fresh Seafood

## 오늘의 따뜻한 에피타이저

Today's Hot Appetizer

## 오늘의 파스타

Today's Pasta

## 오늘의 메인 디쉬

Today's Main Dish

## 디저트

Dessert

98,000

3 Glasses Wine Pairing 50,000

페어링은 코스 주문시에만 가능합니다.