

POISSONS DINNER

Cold Plate

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

Warm Plate & Jospier Grilled Plate

바닷가재 구이와 양파 타르트, 비스끄 Grilled Lobster & Onion Tarte, Bisque	34,000
생선튀김과 당근 샐러드 Fried Fish & Carrot Salad	26,000
해산물 끄넬, 오렌지 엔다이브, 뵈르블랑 Seafood Quenelle, Orange Endive, Beurre Blanc	28,000
쁘아송 에스카르고 (허브 버터를 곁들인 백고동 요리) Poissons Escargot (Sea escargot with Herb butter)	20,000
문어 그릴, 감자, 초리조 소스 Grilled Octopus, Potato, Chorizo Sauce	30,000

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

Side Dish

트러플 감자 튀김
Fried Truffle Potato

POISSONS DINNER

DESSERT

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

Coffee

아메리카노
Americano

카페 라떼 / 카푸치노
Café Latte / Cappuccino

Tea

캐모마일 / 페퍼민트 / 녹차 / 홍차 / 레몬머틀
Camomile / Pepper Mint / Green Tea / Black Tea / Lemon Myrtle

POISSONS DINNER

당일 공수한 신선한 해산물

Today's Fresh Seafood

오늘의 따뜻한 에피타이저

Today's Hot Appetizer

오늘의 파스타

Today's Pasta

오늘의 해산물 구이 (+20,000)

Today's Grilled Seafood

오늘의 메인 디쉬

Today's Main Dish

디저트

Dessert

98,000

3 Glasses Wine Pairing +50,000

코스 주문 시 페어링 이용 가능

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