

**STAY  
Choice**

STARTERS + MAIN + COFFEE 스타터+메인	73,000
MAIN + DESSERT + COFFEE 메인+디저트	73,000
FULL+ COFFEE 메뉴	83,000

**STARTER**

Organic egg raviolo, Parmesan cheese “écume”  
유기농 에그 라비올리와 파마산 치즈

OR

Jerusalem artichoke soup perfumed with coffee.  
커피향의 돼지감자 수프

**MAIN DISH**

Steamed sea bass, Paris mushroom scales, clams and herbs soup  
스팀에 익힌 농어(농어: 스페인산)와 양송이 버섯, 조개와 허브스프

OR

Roasted farm poultry, duck foie gras toast, mashed potatoes  
로스트한 닭(닭고기: 국내산), 푸아그라(오리간: 프랑스산)와 토스트, 매쉬드 감자

**DESSERT**

Orange beads with a touch of cinnamon, arlette biscuit  
오렌지 비즈, 계피, 아를레트 비스킷

OR

Square chocolate fondant, Speculoos biscuit and cinnamon ice cream  
스퀘어 초코렛 풍당, 스페쿨루스 비스킷과 시나몬 아이스크림

Coffee or Tea

커피 또는 차

**STAY fun**  
105,000

### STARTERS

King Crab Romain salad, with olives Kalamata Tapenade  
킹크랩 샐러드와 칼라마따 타프나드

Bourgogne snails fricassee, potato cloud seasoned with nutmeg  
부르고뉴 달팽이와 허브, 감자폼과 넛맥

### MAIN DISH

Amazing fall scallops, slow cooked onion, Isigny cream and duck consommé  
팬에 구운 가리비, 천천히 익힌 양파와 이즈니 크림, 오리 콘소메(오리: 국내산)

OR

Korean duck supreme, cherry, almond and Sacristain  
오리 가슴살(오리고기: 국내산)과, 체리, 아몬드와 샤희리스탕

### DESSERT

Philadelphia cream cheese cake with pineapple confit, coconut sorbet  
파인애플 콩피를 곁들인 필라델피아 크림 치즈 케이크, 코코넛 셔벳

OR

Cacao meringue with a light chestnuts mousse, melting chocolate and Cognac jelly heart  
밤 무스와 곶약 젤리를 넣은 카카오 머랭, 초콜릿 소스

Coffee or Tea

커피 또는 차

**OUR SOMMELIER WILL CREATES A SPECIAL WINE PAIRING FOR EACH OF THE COURSES.  
77,000 KRW**

STARTER

King Crab Romaine Lettuce salad, with olives Kalamata Tapenade 킹크랩 샐러드와 깔라마따 타프나드	35,000
Beef tartare topped with caviar 캐비어를 곁들인 비프 타르타르(쇠고기 : 국내산 한우)	52,000
Organic egg raviolo, Parmesan cheese "écume" * 유기농 에그 라비올리와 파마산 치즈	20,000
Bourgogne snails fricassée, potato cloud seasoned with nutmeg 부르고뉴 달팽이와 허브, 감자폼과 넛맥	24,000
Locavore: Korean Beef and Tomme cheese in a carpaccio * 한우 카르파치오(쇠고기: 국내산 한우)와 톰치즈	49,000
Scallop tart topped with Osietra caviar 오세트라 캐비어를 올린 가리비 타르트	80,000
Jerusalem artichoke soup perfumed with coffee 커피향의 돼지감자 수프	25,000

FISH

Steamed sea bass, Paris mushroom scales, clams and herbs soup * 스팀에 익힌 농어(농어: 스페인산)와 양송이 버섯, 조개와 허브스프	65,000
John Dory slowly cooked in olive oil, "dentelle" tuile, mussel lemon confit and tomato jus 올리브 오일로 천천히 조리한 존도리, 홍합 레몬 콩피와 토마토 소스	45,000
My pop lobster: the head, the claw and the medaillon, served with our Bibimbap 마이 팝 랍스타: 테르미도르 스타일 랍스타 헤드; 랍스타 집게살 스프링 롤; 랍스타 브로스 비스크 소스를 곁들인 랍스타 테일, 스테이스타일 비빔밥 (쌀: 국내산)	75,000
Gambero slowly cooked on a hot rock salt, squid ink linguine, clams and shellfish served in a saucepan 조개, 새우가 들어간 오징어 먹물 파스타	45,000
Amazing fall scallops, slow cooked onion, Isigny cream and duck consommé 팬에 구운 가리비, 천천히 익힌 양파와 이즈니 크림, 오리 콘소메(오리: 국내산)	75,000

MEAT

The authentic "Café de Paris", mashed potatoes * 한우 안심구이(쇠고기: 국내산 한우), 메쉬드 감자	88,000
Korean duck supreme, cherry, almond and Sacristain 오리 가슴살(오리고기: 국내산)과, 체리, 아몬드와 샤희리스탕	45,000
Roasted farm poultry, duck foie gras toast, mashed potatoes * 로스트한 닭(닭고기: 국내산), 푸아그라(오리간: 프랑스산)와 토스트, 매쉬드 감자	48,000
Korean sirloin beef, crispy rice, sea urchin, eel and beef sauce. Celeriac puree cooked into a salt and hay crust 한우 채끝등심(쇠고기: 국내산), 크리스피한 라이스큐브(쌀: 국내산), 장어(민물장어: 중국산)	86,000
Tomahawk for two, served with garnishes * 토마호크(쇠고기: 미국산) 립아이 스테이크 (2인분이상)	250,000

\*  
Add Black  
Truffle  
블랙 트러플 추가  
45,000

**STAY**  
**six**  
**128,000**

### STARTERS

King Crab Romaine Lettuce salad, with olives Kalamata Tapenade  
킹크랩 샐러드와 깔라마따 타프나드

The grand soup service: "Pot au feu" style  
'포토펴' 스타일의 스프(쇠고기 : 호주산)

### MAIN DISH

Amazing fall scallops, slow cooked onion, Isigny cream and duck consommé  
팬에 구운 가리비, 천천히 익힌 양파와 이즈니 크림, 오리 콘소메(오리: 국내산)

Korean duck supreme, cherry, almond and Sacristain  
오리 가슴살(오리고기: 국내산)과, 체리, 아몬드와 샤크리스탕

### DESSERTS

Orange beads with a touch of cinnamon, arlette biscuit  
오렌지 비즈, 계피, 아를레트 비스킷

Cacao meringue with a light chestnuts mousse, melting chocolate and Cognac jelly heart  
밤 무스와 곱약 젤리를 넣은 카카오 머랭, 초콜릿 소스

**OUR SOMMELIER WILL CREATE A SPECIAL WINE PAIRING FOR EACH OF THE COURSES.**

**99,000 KRW**

**STAY**  
**seven**  
**180,000**

### STARTERS

Locavore: Korean Beef and Tomme cheese in a carpaccio  
한우 카르파치오(쇠고기: 국내산 한우)와 톰므치즈

Bourgogne snails fricassee, potato cloud seasoned with nutmeg  
부르고뉴 달팽이와 허브, 감자폼과 넛맥

Scallop tart topped with Osetra caviar  
오세트라 캐비어를 올린 가리비 타르트

### MAIN DISHES

John Dory slowly cooked in olive oil, "dentelle" tuile, mussel lemon confit and tomato jus  
올리브 오일로 천천히 조리한 존도리, 흥합 레몬 콩피와 토마토 소스

Korean sirloin beef, crispy rice, sea urchin, eel and beef sauce.  
Celeriac puree cooked into a salt and hay crust  
한우 채끝등심(쇠고기:국내산), 크리스피한 라이스큐브(쌀: 국내산), 장어(민물장어: 중국산)

### DESSERTS

Mango and soft almond "Calisson", iced meringue.  
망고와 부드러운 아몬드 "칼리송" 아이스 머랭

Hazelnut soufflé, green apple sorbet  
헤이즐넛 수플레, 그린 애플 셔벳

**OUR SOMMELIER WILL CREATE A SPECIAL WINE PAIRING FOR EACH OF THE COURSES. 138,000 KRW**

---

**STAY  
Black  
Truffle**  
250,000

### STARTER

Korean Beef tartar, turnip and black truffle

블랙 트러플을 곁들인 비프 타르타르(쇠고기 :국내산 한우)

### HOT STARTER

“Viroflay” soup with sea scallops and black truffle

비로플레이 스타일의 가리비, 블랙 트러플

### FISH

Turbot fillet braised with condiments, black truffle and vegetables “maraîchère”

브레이즈한 광어(광어: 국내산), 마레쉴르 스타일의 트러플

### MEAT

Roasted farm poultry, truffled duck foie gras toast, mashed potatoes

로스트한 닭(닭고기: 국내산), 푸아그라(오리간: 프랑스산)와 트러플 토스트, 매쉬드 감자

### CHEESE

Truffled Brie like in “Meaux”, green salad

트러플과 “모”지역 브리치즈와 그린 샐러드

### DESSERT

Black truffled « fuseaux »

블랙트러플 푸조

STARTER

King Crab Romaine Lettuce salad, with olives Kalamata Tapenade 킹크랩 샐러드와 갈라마따 타프나드	35,000
Beef tartare topped with caviar 캐비어를 곁들인 비프 타르타르(쇠고기 : 국내산 한우)	52,000
Organic egg raviolo, Parmesan cheese "écume" ✨ 유기농 에그 라비올리와 파마산 치즈	20,000
Bourgogne snails fricassee, potato cloud seasoned with nutmeg 부르고뉴 달팽이와 허브, 감자품과 넛맥	24,000
Locavore: Korean Beef and Tomme cheese in a carpaccio ✨ 한우 카르파치오(쇠고기: 국내산 한우)와 톰치즈	49,000
Scallop tart topped with Osietra caviar 오세트라 캐비어를 올린 가리비 타르트	80,000
The grand soup service: "Pot au feu" style ✨ '포토포' 스타일의 스프(쇠고기 : 호주산)	25,000

FISH

Steamed European sea bass, Paris mushroom scales, clams and herbs soup ✨ 스팀에 익힌 농어(농어: 스페인산) 양송이 버섯, 조개와 허브스프	65,000
John Dory slowly cooked in olive oil, "dentelle" tuile, mussel lemon confit and tomato jus 올리브 오일로 천천히 조리한 존도리, 흥합 레몬 콩피와 토마토 소스	45,000
My pop lobster: the head, the claw and the medaillon, served with our Bibimbap 마이 팝 랍스타: 테르미도르 스타일 랍스타 헤드; 랍스타 집게살 스프링 롤; 랍스타 브로스 비스크 소스를 곁들인 랍스타 테일, 스테이스타일 비빔밥 (쌀: 국내산)	75,000
Amazing fall scallops, slow cooked onion, Isigny cream and duck consommé 팬에 구운 가리비, 천천히 익힌 양파와 이즈니 크림, 오리 콘소메(오리: 국내산)	75,000

MEAT

The authentic "Café de Paris", mashed potatoes ✨ 한우 안심구이(쇠고기: 국내산 한우), 메쉬드 감자	88,000
Korean duck supreme, cherry, almond and Sacristain 오리 가슴살(오리고기: 국내산)과, 체리, 아몬드와 샤크리스탕	45,000
Roasted farm poultry, duck foie gras toast, mashed potatoes ✨ 로스트한 닭(닭고기: 국내산), 푸아그라(오리간: 프랑스산)와 토스트, 매쉬드 감자	48,000
Korean sirloin beef, crispy rice, sea urchin, eel and beef sauce. Celeriac puree cooked into a salt and hay crust 한우 채끝등심(쇠고기: 국내산), 크리스피한 라이스큐브(쌀: 국내산), 장어(민물장어: 중국산)	86,000
Tomahawk for two, served with garnishes ✨ 토마호크(쇠고기: 미국산) 립아이 스테이크 (2인분이상)	250,000

✨  
Add Black  
Truffle  
블랙 트러플 추가  
45,000

Cacao meringue with a light chestnuts mousse, melting chocolate and Cognac jelly heart 밤 무스와 곶낙 젤리를 넣은 카카오 머랭, 초콜릿 소스	23,000
Philadelphia cream cheese cake with pineapple confit, coconut sorbet 파인애플 콩피를 곁들인 필라델피아 크림 치즈 케이크, 코코넛 셔벳	26,000
Square chocolate fondant, Speculoos biscuit and cinnamon ice cream 스퀘어 초콜릿 풍당, 스펀쿨루스 비스킷과 시나몬 아이스크림	25,000
Hazelnut soufflé, green apple sorbet 헤이즐넛 수플레, 그린 애플 셔벳	22,000

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

<b>Modern Norwegian Charlotte with apples marinated in Calvados</b> 칼바도스로 절인 애플과 모던 노르웨이 샐러트	26,000
<b>Orange beads with a touch of cinnamon, arlette biscuit</b> 오렌지 비즈, 계피, 아를레트 비스킷	16,000
<b>Mango and soft almond "Calisson", iced meringue.</b> 망고와 부드러운 아몬드 "칼리송" 아이스 머랭	35,000

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.