

## A taste of Pierre Gagnaire

**Royale de moule au safran : langoustines à la vapeur,  
julienne de céleri branche au sésame noir.**

*Royale of mussels with saffron: steamed langoustines,  
Shredded celery with black sesame.*

**Pavé de flétan poché à four doux dans un beurre cuisiné ;  
chorizo, champignons de Paris, petits croûtons et ciboulette.  
Crème de chou-fleur à la bonite.**

*Slice of halibut poached in an aromatic butter;  
Chorizo, Paris mushrooms and chives.  
Cauliflower cream with bonito.*

**Café gourmand.**

*Café gourmand.*

60,000

Pour accompagner votre repas, notre sommelier a sélectionné un vin de Bordeaux, le Grand Bateau.

Produit en partenariat avec le Château Beychevelle, nous vous le proposons au verre en blanc et en rouge.

18,000 / verre

*With your meal, our sommelier has selected for you a wine from Bordeaux, Le Grand Bateau.  
Produce in partnership with Château Beychevelle, white and red are both available by the glass.*

18,000 / glass

## Déjeuner / Lunch

### Cocktail de poche / Around the Amuses-bouche:

**Velouté de châtaigne, suc de clémentine.**

*Chesnut velouté, glazed clementine orange juice.*

**Glace de navet au raifort, compote de pomme à la bière blanche.**

*Turnip ice-cream with horseradish, apple compote and white beer.*

**Oreilles de Judas à la moutarde, tranche de Bang Eo.**

*« Oreilles de Judas » mushroom with mustard, Bang Eo slice.*

**Chocolat Ringo (foie gras rôti au Porto, piment d'Espelette, San Daniel et chocolat au lait).**

*Ringo chocolate (pan fried foie gras, Espelette chilli pepper, San Daniel and milk chocolate).*

**Poêlée d'huîtres au gruyère, fondue de poireaux.**

*Pan fried oysters with gruyère, melted leeks.*

**Bisque d'oursin : supions, moules, petits oignons et casareccia.**

*Sea urchin bisque : baby squids, mussels, onions and casareccia.*

**Suprême de poule faisane en salmis ;**

**cocotte de légumes d'hiver au lard fumé.**

**Salade croquante, betterave rouge acidulée au foie gras.**

*Hen pheasant filleted breast served in salmis ;*

*Winter vegetables with smoked bacon.*

*Crunchy salad, acidulated red beetroot with foie gras. Les desserts de Pierre Gagnaire.*

**Les desserts Pierre Gagnaire.**

*Pierre Gagnaire desserts.*

**Café et Petits Fours**

*Coffee and Petits Fours*

**Menu déjeuner / Lunch menu**

**120,000**

**Petit gourmet / Petit gourmet**

**80,000**

Service 10% et TVA 10% ne sont pas inclus. 10% service charge & 10% V.A.T. will be added



PIERRE GAGNAIRE  
à Séoul

## L'Esprit Pierre Gagnaire / Pierre Gagnaire Spirit

### Cocktail de poche / Around the Amuses-bouche:

**Velouté de légumes-racines d'hiver cassé d'un trait de chocolat amer.**

*Winter root vegetables velouté and black bitter chocolate.*

**Glace de navet au raifort, compote de pomme à la bière blanche.**

*Turnip ice-cream with horseradish, apple compote and white beer.*

**Oreilles de Judas à la moutarde, tranche de Bang Eo.**

*« Oreilles de Judas » mushroom with mustard, Bang Eo slice.*

**Chocolat Ringo (foie gras rôti au Porto, piment d'Espelette, San Daniel et chocolat au lait).**

*Ringo chocolate (pan fried foie gras, Espelette chilli pepper, San Daniel and milk chocolate).*

**Poêlée d'huîtres au gruyère, fondue de poireaux.**

*Pan fried oysters with gruyère, melted leeks.*

### La Venaison / The Venison :

**Pièce de venaison marquée dans un beurre cannelle/cumin/poivre noir ;**

**Éclats de châtaigne et pétales d'oignon rouge.**

**Civet Grand Veneur, feuille de chou et gnocchi de potimarron.**

**Crème glacée aux cèpes secs, chiffonnade d'endive.**

*Piece of venison roasted in a cinnamon/cumin/black pepper butter ;*

*Chesnut and red onions petals.*

*Grand Veneur civet, cabbage leaf and pumpkin gnocchi.*

*Cep mushroom ice-cream, shredded endive.*

### Le Fromage / The Cheese (20,000 extra charge):

**Galette de Brie enflé de truffe noire.**

**Gel de pamplemousse aux noix émulsionné à l'huile d'olive.**

*Brie flavored with black truffle.*

*Grapefruit gel with walnuts and olive oil.*

### Le Soufflé Marron/ The Chesnut Soufflé :

**Biscuit soufflé parfumé à la crème de marron; parfait gingembre/vanille.**

**Sorbet fruit de la passion, sauce Gianduja.**

**Pâte de marron confit au poire, granité de miel citronné.**

*Chesnut soufflé biscuit ; Ginger/vanilla parfait.*

*Passion fruit sorbet, Gianduja sauce.*

*Chesnut paste and confit pear, honey granité with lemon.*

**Ou / Or**

**Les desserts Pierre Gagnaire.**

*Pierre Gagnaire desserts.*

**Café et Petits Fours / Coffee and Petits Fours**

**130,000**



## Hommage à Séoul / Seoul Homage

### ☐ Crevettes et Saint Jacques / Prawns and Scallops :

Corolle de Saint-Jacques, guacamole d'avocat aux fruits de la passion.

Crevettes enrobées d'un suc de mandarine au poivre vert, tuile au jus de carcasse.

Noix fumée, soupe de pois cassés au poireau.

*Scallops corolla, avocado guacamole with passion fruits.*

*Prawns coated with a glazed mandarin orange juice and green peppercorn, carcass tuile.*

*Smoked scallop, pea soup with leek.*

Rouelles de homard revenues dans un beurre noisette au gingembre frais.

Topinambours, chou-fleur et navets mitonnés dans une bisque traditionnelle.

Morceaux modestes assaisonnés d'une mayonnaise coraillée au ginseng.

*Slices of lobster pan fried in a ginger butter.*

*Jerusalem artichoke, cauliflower and turnip served in a traditional lobster bisque.*

*Small pieces of lobster seasoned with a ginseng mayonnaise sauce.*

Soupe de foie gras au Sherry, huîtres Osolé raidies à l'échalote, champignons de Paris et chou rouge acidulé.

*Foie gras soup with Sherry, Osolé oyster with shallot,*

*Paris mushrooms and acidulated red cabbage.*

### ☐ Pavé de mino saisi à l'huile d'olive pimentée, semoule de blé dur parfumée de piment coréen.

Tartelette d'oursin au raddichio.

*Thick slice of mino pan fried with a spicy olive oil, semolina flavored with Korean chilli pepper.*

*Sea urchin and raddichio tartlet.*

### ☐ Pièce de bœuf bordelaise, raviole de céleri-rave à la moelle.

Joue de bœuf braisée, chantilly Hermès.

*Beef à la bordelaise, celeriac raviole stuffed with marrowbone.*

*Beef chick, Hermès chantilly.*

### ☐ Fines tranches de Gruyère, chair de pamplemousse et perles de chocolat blanc.

Croque-monsieur de Munster au cumin ; granité de gewürztraminer.

Crème brûlée au Bleu d'Auvergne, noix fraîches.

*Thin slices of Gruyère, grapefruit with white chocolate pearls.*

*Munster croque-monsieur with cumin ; gewürztraminer granité.*

*Bleu d'Auvergne crème brûlée, fresh walnuts.*

### ☐ Les desserts Pierre Gagnaire.

*Pierre Gagnaire desserts.*

### ☐ Café et Petits Fours.

*Coffee and Petits Fours.*

Hommage à Séoul / Seoul Homage

220,000

☐ Petit Hommage / Shorter menu

180,000

Service 10% et TVA 10% ne sont pas inclus. 10% service charge & 10% V.A.T. will be added



PIERRE GAGNAIRE  
à Séoul

## Menu Exclusif / Exclusive Menu

### Autour de la truffe noire Melano-Sporum (...) *Around the black truffle (...)*

#### Autour des Amuses-Bouche / Around the Amuses-Bouche:

Bouillon de santé, raviole céleri-rave/céleri branche...

Nage d'huîtres Osolé, poitrine de porc de Jeju, chou vert et Bang Eo...

Noix de Saint-Jacques rôties, velouté de châtaigne. Salade de champignons de Paris Demi-Deuil...

*"Bouillon de Santé", celeriac/celeri raviole...*

*Osolé oyster, Jeju porc belly, green cabbage and bang eo...*

*Roasted scallops, chesnut velouté. Demi-Deuil Paris mushrooms salad...*

#### Cœur de cabillaud à la nacre, hadji fumé, pousses d'épinard...

Fondue de poireau...

*Poached cod fish, smoked hadji, spinach...*

*Melted leek...*

#### Pièce de bœuf façon Périgourdine...

Feuille de chou à la moelle et mousseline de céleri rave...

Carpaccio de bœuf, salade de mâche, crème glacée de pomme de terre...

*Beef fillet "Périgourdine"...*

*Cabbage leaf with marrow bone and celeriac mousseline...*

*Beef carpaccio, lamb's lettuce, truffle potato ice-cream...*

#### Galette de Brie...

Gel de pamplemousse aux noix émulsionné à l'huile d'olive...

*Brie...*

*Grapefruit gel with walnuts and olive oil ...*

#### Les desserts de Pierre Gagnaire....

*Pierre Gagnaire desserts...*

#### Café et Petits Fours.

*Coffee and Petits Fours*

300,000

