




Déjeuner / Lunch

Autour des Amuses-bouche:

-  **Salpicon de fraise et key jo gae; crème de ciboulette au balsamique blanc.**
Salpicon of strawberry and key jo gae; chives cream with white balsamic.
Ecume d’huître, purée de betterave; sablé au beurre de yuzu.
Oyster foam, beetroot purée; buttered yuzu sablé.
-  **Pommes paille, jun ao et salade trois pieds à l’orange.**
Fried potatoes stripes, jun ao and salad with orange.
Raviole de Sicile, chèvre frais; bang ao tomate-basilic.
Sicilian small ravioli, fresh goat cheese; bang ao tomato-basil.
-  **Escargots de Bourgogne, mousseline d’aubergine au chocolat noir.**
Burgundian snails, eggplant purée with black chocolat.


Gâteau de foie blond, queues de langoustines saisies à la plaque; fondue de poireaux et brunoise de potimarron.

Bouillon de volaille emulsionné aux épices douces.

Foie gras cake, snacked langoustines tails;

melted leeks and diced pumpkins.

Emulsion of chicken stock and soft spices.

 **Tranches de rouget rôti, velouté d’olives violettes; petite timbale au jus vert.**

Côtes de blette, poivrons rouges confits et filets d’anchois.

Slices of roasted red mullet, violet olives velouté;

small timbal with green juice.

White beet, confits red pepper and anchovy filets.

ou/or

Blanquette de veau aux légumes d’hiver, duxelle et glace de champignons; copeaux de gingembre et mangue acidulée.

Spetzel aux herbes potagères, noix de coco à l’ail doux.

Veal blanquette with winter vegetables, chopped and sauce mushrooms;

shaved ginger and acidulated mango.

Spetzel noodles dumplings with garden herbs, coconut with soft garlic.

 **Les Desserts De Pierre Gagnaire.**

The Desserts Of Pierre Gagnaire.

 **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. excluded.



PIERRE GAGNAIRE
à Séoul

L'Esprit Pierre Gagnaire / Pierre Gagnaire Spirit

Autour des Amuses-bouche:

Salpicon de fraise et key jo gae; crème de ciboulette au balsamique blanc.

Salpicon of strawberry and key jo gae; chives cream with white balsamic.

Ecume d'huître, purée de betterave; sablé au beurre de yuzu.

Oyster foam, beetroot purée; buttered yuzu sablé.

Pommes paille, jun ao et salade trois pieds à l'orange.

Fried potatoes stripes, jun ao and salad with orange.

Raviole de Sicile, chèvre frais; bang ao tomate-basilic.

Sicilian small ravioli, fresh goat cheese; bang ao tomato-basil.

Escargots de Bourgogne, mousseline d'aubergine au chocolat noir.

Burgundian snails, eggplant purée with black chocolat.

L'Agneau /The Lamb :

Côtelette rôtie aux aromates; nayng-i au Bleu d'Auvergne, lait de coco à l'ail doux.

Aiguillettes de selle au cumin; étuvée d'endive, haricots frais liés d'une pommade de riz noir.

L'épaule fondante aux fruits secs, garniture navarin.

Cocktail végétal.

Cutlet roasted with an aromatic blend ;nayng-i with Bleu d'Auvergne, coconut milk with soft garlic.

Thin slices of saddle with cumin ; slow braised chicory, fresh beans with black rice cream.

Melted shoulder with dry fruits, navarin garnish.

Vegetal cocktail.

Camembert onctueux; pomme verte et concombre au calvados, granité à la feuille de goyave.

Unctuous Camembert; apple juice and cucumber with calvados, guava leaves granité.

Soufflé Yuzu /Yuzu Soufflé:

Biscuit soufflé parfumé au yuzu, ganache au Mangaro.

Panna cotta à la vanille Bourbon, marmelade de yuzu; brisures de pain d'épices.

Crème glacée framboise-haricot rouge, coulis de pomme Granny Smith.

Biscuit soufflé perfumed with yuzu, Mangaro ganache.

Bourbon Vanilla panna cotta, yuzu marmalade; ginger bread crumbs.

Raspberry-red beans ice cream, Granny Smith apple coulis.

ou /or

Les desserts Pierre Gagnaire / Pierre Gagnaire desserts.

Les Petits Fours.

160,000

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



PIERRE GAGNAIRE
à Séoul

Hommage à Séoul / Seoul Homage

TT Quenelle de coquillages au basilic dans une raviole de mimolette, tomates cerises confites.
Marmelade de kaki aux fruits de la passion; cubes de foie gras terrine Terre de Sienne.
Velours de potimarron aux écorces d'orange de Jeju; mang gae à l'huile pimentée.
*Shellfish and basil quenelle coated in mimolette cheese, preserved cherry tomatoes.
Persimmon and passion fruit marmelade; duck foie gras Terrine Terre de Sienne.
Pumpkin mousse flavored with peels of Jeju orange; mang gae in spice oil.*

Royale de poule verte, queues de langoustines au court bouillon; écume de radicchio.
Custard of chicken and green juice, langoustines; radicchio foam.

TT Aiguillettes d'orveau de Wando enrobées d'un jus de légumes fortement poivré.
Marmelade Zighy-bay.
*Thin slices of abalone from Wando in a vegetal juice strongly peppered.
Zighy-bay marmalade*

TT Escalopes de noix de Saint Jacques pochées dans un beurre au romarin,
brunoise de concombre et câprons.
Crème de maïs à la framboise.
*Slices of scallops poached in a rosemary butter,
cucumber and capers brunoise.
Corn cream with raspberry.*

Rouelles de homard à la fleur de sel, laitue braisée à l'ail.
Bouillon de carcasse lié d'une farine de riz noir.
Morceaux modestes en salpicon, sirop de grenade et yuzu saumuré.
*Thick round slices of lobster, flower sea salt, braised lettuce and garlic.
Lobster stock binded with black rice flour.
Lobster, pomegranate syrup and marinated yuzu in salt.*

TT Onctueux d'endive au bleu d'Auvergne, jus de Kimchi gélinifié; sorbet navet-curaçao.
Chicory cream and blue cheese, Kimchi juice jelly; turnip-curaçao sherbet.

TT Filet de boeuf grillé puis roulé dans un mélange d'herbes fraîches.
Mousseline de rave; sucs de vin rouge aux raisins secs, râpée de cacao.
Châtaigne brûlée et jambon de Parme craquant.
Tartare classique, omiza givré
*Grilled filet of beef then rolled in a fresh herbs blend.
Celeriac purée; dregs of wine, raisins, cocoa paste.
Burned chesnut with cracking Parma Ham.
Classical tartar, frosted omiza.*

TT Epoisse: pulpe, lamelles et eau-de-vie de poire.
Gruyères: languette de chocolat blanc, pâte d'abricots à la coriandre.
Chèvre frais : Feuille de figue sèche, aloe vera à la réglisse et citron vert.
*Epoisse: pulp, thin slices and pear eau de vie.
Gruyères: white chocolate, apricots and coriander paste.
Fresh goat cheese: dried fig leaf, aloe vera with liquorice and lime.*

TT Sélection de Cinq Desserts Pierre Gagnaire.
Selection of Five Pierre Gagnaire Desserts.

Petits Fours

TT Le Menu plus court / Shorter menu

300,000

220,000

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



PIERRE GAGNAIRE
à Séoul