





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.

**Queues de langoustines saisies à la plaque;
fondue de poireaux et brunoise de potimarron.
Bouillon de volaille emulsionné aux épices douces.**
*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.

La Sole / The Sole:

Gougeonnettes voilées de farine de pois chiche;

Thaô d'avocat en amertume et julienne de poivron rouge.

Tronçon poché dans un beurre fondu cuisiné; jus de légumes emulsionné au gingembre.

Moussette au cerfeuil, corolle de Saint Jacques; sirop de pomme aux amandes.

Crème glacée de pomme de terre, soubise d'oignon rouge et friselli.

Slices of fried sole powdered with chickpeas flour;

Bitter avocado Thaô and shredded red pepper .

Thick chunk poached in an aromatic butter; vegetables juice emulsified with ginger.

Timbal with chervil, scallops slices; apple syrup with almonds.

Potato ice cream, red onion soubise and potato chips.

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

Unctuous Camembert; apple juice and cucumber with Calvados, guava leaf granité.

Soufflé Citron vert / Lime Soufflé:

Biscuit soufflé parfumé au citron vert, vernis au ginseng.

Crème anglaise au makgeolli, omiza et noisettes caramélisées.

Wurtz à l'orange amère, glace à la vanille Bourbon et marmelade de fruits rouges.

Biscuit soufflé flavoured with lime, ginseng glaze.

Makgeolli crème anglaise, omiza and caramelized hazelnuts.

Bitter orange wurtz, Bourbon vanilla ice cream and red fruits marmalade.

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 Pétales d'oignon rouge, eau de tomate confite, raisins blonds; râpée de bonite et mimolette.
Terrine de foie gras Terre de Sienne, Marmelade de kaki au jus d'abricot.
Velours de potimarron cassé d'huile pimentée, mang gae, câprons et brunoise de poivrons rouges.
Red onions petals, confit tomato water, blond raisins; grated Boston mackerel and mimolette cheese.
Foie gras terrine Terre de Sienne, persimmon marmalade with apricot juice.
Pumpkin mousse and chilli pepper oil, mang gae, capers and red pepper dices.

Palet de pomme de terre à l'anis: chair et crémeux de crabe, julienne de céleri doré.
Mashed potatoes with anise: crab meat and crab cream, golden shredded celery.

TT Aiguillettes d'ormeau de Wando enrobée d'un jus de pomme réduit.
Garniture Zighy-bay.
Thin slices of abalone from Wando in an apple juice strongly peppered.
Zighy-bay garnish.

TT Saint Jacques rôties, fondue de poireaux et lentilles vertes du Puy au genièvre.
Châtaignes grillées au jambon de Parme.
Roasted scallops, melted leek and du Puy green lentills with juniper berry.
Burned chestnuts and Parma ham.

Fricassée de homard Dodo, tranche d'aubergine gratinée.
Morceaux modestes et feuille de sésame en scampi.
Slow stewed lobster Dodo, crusted eggplants slice.
Lobster and sesame leaf as a scampi.

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

TT Filet de boeuf grillé, sauce bordelaise; crème de choux rouge et radichio.
Bourse crue farcie de tapenade; courgette à l'italienne.
Quartier de brocoli, gelée de chou rouge au beurre fondu.
Grilled filet of beef, Bordelaise sauce; red cabbage cream and radicchio.
Raw thin fllet rolled and stuffed with tapenade; Italian style zucchini.
Broccoli quarter, red cabbage jelly with melted butter.

TT Epoisse et pulpe de poire à l'eau-de-vie.
Gruyères au soju, languette de chocolat blanc.
Chèvre frais: feuille de datte sèche, aloe vera à la réglisse et citron vert.
Epoisse and pear pulp with eau de vie.
Gruyères with soju, white chocolate strip.
Fresh goat cheese: dried date leaf, aloe vera with liquorice and lime.

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

Petits Fours 300,000



Le Menu plus court / Shorter menu

220,000

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