

A taste of Pierre Gagnaire

Oeufs au plat version PG, asperges vertes et blanches aux zestes d'agrumes.

Bisque de langoustines au poivre vert.

Pan fried eggs PG style, green and white asparagus with citrus fruit zest.

Green pepper langoustine bisque.

Pavé de Bar, pané de farine de pois, saisi à l'huile d'olive.

Marmelade de fenouils parfumés à l'anis étoilé. Quelques légumes d'été.

Beurre blanc aux olives noires.

Sea bass, coated with bean flour, pan fried with olive oil.

Fennels marmalade perfume with star anis. Summer vegetable.

White butter sauce with black olive.

Café gourmand.

50,000 Wons

We are included a glass of white or red wine selected by our sommelier

65,000 Wons

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



PIERRE GAGNAIRE
à Séoul

Déjeuner / Lunch

Autour des Amuses-bouche / Around the Amuses-bouche:

 Crème glacée de courgette à la menthe, ricotta.

Zucchini with mint ice-cream, ricotta.

Escabèche de poulpe, pois gourmand.

Octopus escabèche, sugar peas.

 Infusion gélifiée de fenouil, cube de saumon au ginseng / citron vert.

Jellified fennel infusion, salmon cube with ginseng / lime.

Granité au Riesling, coriandre fraîche.


Riesling granité, fresh coriander.

 Escargots à la bourguignonne, salade de persil simple.

Burgundian style snails, simple parsley salad.

Crèmeux de crabe, poêlée d'encornets à l'avocat.

Unctuous crab, panful of squids with avocado.

 Aiguillettes de volaille fermière rôties à la fleur de thym, marmelade de tomate et champignons grillés en aigre-doux ; paillason de pomme de terre. Shiitakes comme un condiment.

Thin slices of poultry roasted with thyme,

tomato marmalade and sweet and sour grilled mushrooms ; shredded potatoes.

Shiitakes like a condiment.

 Les desserts de Pierre Gagnaire.

Pierre Gagnaire desserts.

 Café et Petits Fours

Coffee and Petits Fours

Menu déjeuner / Lunch menu

110,000

 Petit gourmet / Petit gourmet

70,000

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

Autour des Amuses-bouche / Around the Amuses-bouche:

Crème glacée de courgette à la menthe, ricotta.

Zucchini with mint ice-cream, ricotta.

Escabèche de poulpe, pois gourmand.

Octopus escabèche, sugar peas.

Infusion gélifiée de fenouil, cube de saumon au ginseng / citron vert.

Jellified fennel infusion, salmon cube with ginseng / lime.

Granité au Riesling, coriandre fraîche.

Riesling granité, fresh coriander.

Escargots à la bourguignonne, salade de persil simple.

Burgundian style snails, simple parsley salad.

Le Flétan / The Halibut :

En tronçon, rôti et poché dans un beurre cuisiné; melon/pastèque/San Danièle.

Beurre de cuisson au champignon de Paris et amande .

Riz noir vénéré et barbes persillées.

Galette de provolone aux coquillages, fondue de côtes de romaine.

Thick chunk, roasted and poached in an aromatic butter; melon/watermelon/San Danièle.

Creamy butter with Paris mushrooms and almonds.

Black rice and barbs with parsley.

Provolone biscuit with shellfish, melted romaine lettuce.

Chantilly d'Epoisse, sorbet à l'eau de vie de poire; brioche toastée.

Whipped Epoisse, pear eau de vie sorbet; toasted brioche.

Soufflé Caramel / Grand Marnier ; Soufflé Caramel / Grand Marnier :

Biscuit soufflé parfumé au caramel salé et Grand Marnier.

Pamplemousse rose confits, sablé rouge Montregeuil et sorbet à la framboise.

Granité d'agrumes au champagne et stick de cacao.

Sauce au caramel beurre salé.

Biscuit soufflé flavored with salted caramel and Grand Marnier.

Confits grapefruit, Montregeuil sablé with raspberry sorbet.

Citrus granité with Champagne and cocoa stick.

Salted caramel sauce.

Ou / Or

Les desserts Pierre Gagnaire / Pierre Gagnaire desserts

Café et Petits Fours / Coffee and Petits Fours

160,000

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



PIERRE GAGNAIRE
à Séoul

Hommage à Séoul / Seoul Homage

TT Lamelles de noix de St Jacques, crémeux de mangue et gelée d'omiza.

Langoustines tapées, Liebig au thé vert.

Cannelloni de key jo gae aux pêches de mer, toast de poutargue.

Scallops slices, mango cream and omiza jelly.

Langoustines, green tea Liebig.

Key jo gae cannelloni with mang gae, poutargue toast.

Corolle de homard enrobée d'un beurre doux au Sauternes;
marinière croquante de chou-fleur, fenouil, énoiki et céleri doré.

Lobster corolla coated with a Sauternes butter ;

crunchy cauliflower marinière, fennel, énoiki mushroom and golden celeriac.

TT Blanc de seiche grillé; velouté de foie gras au poireau;

pétales d'oignon doux acidulé au curry.

Grilled inkfish ; foie gras velouté with leek ;

Sweet onion petals acidulated with curry.

Escargots et ris de veau à la Diable, taboulé de légumes de printemps; tuile d'aubergine.

Snails et veal sweetbreads à la Diable, spring vegetables taboulé ; eggplant tuile.

TT Tranche de Saint-Pierre raidie au beurre pimenté, fondue de pamplemousse au Campari;

salade de pomme de terre et concombre au sel.

Slice of John Dory seized in a chili butter, melted grapefruit with Campari ;

Potato salad and cucumber.

TT Granité tomate / pastèque; ratatouille provençale.

Tomato / watermelon granité ; provençal ratatouille.

TT Filet de bœuf / caviar Mimososa, chou tendre au navet.

Mousse Rouge, glace aux cèpes.

Filet of beef / Mimososa caviar, tender cabbage with turnip.

Red foam, cep mushroom ice-cream.

TT Fines tranches d'Emmental, noix pilées et salade de champignons de Paris.

Mousseline de Camembert, pâte de fruit enrobée d'une feuille d'amande à la sauge.

Stilton, raviole de figue sèche.

Thin slices of Emmental, pounded walnuts and Paris mushroom salad.

Camembert mousseline, fruit jelly wrapped with an almond leaf and sage.

Stilton, dry fig ravioli.

TT Les desserts Pierre Gagnaire.

Pierre Gagnaire desserts.

TT Café et Petits Fours.

Coffee and Petits Fours.

Hommage à Séoul / Seoul Homage

300,000

TT Petit Hommage / Shorter menu

220,000

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

