

CRISPY EGG



The Month of French Cuisine
11월의 프렌치 요리

“CRISPY EGG”

‘크리스피 에그’는 계란장을 모티브로 삼아 프랑스식 가정 요리인 외프 알라 코크(Oeuf à la Coque:반숙란)에 한식적인 조리 기법을 더해 현대식으로 재해석한 요리입니다.

신선한 유기농 계란을 표고버섯, 다시마, 마늘, 간장 등을 베이스로 한 소스에 하루 동안 숙성시킨 다음 숙성된 계란 겉면에 곱게 간 새우칩을 묻혀 튀겨내 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 요리 특유의 독특한 식감과 깊은 풍미가 특징입니다.

여기에 폴렌타 무스와 아스파라거스 폼이 계란의 노른자와 어우러져 부드러운 느낌을 극대화해 줍니다. 특히 12시간 이상 저온 조리하여 부드럽게 익힌 라흐동(lardons:베이컨)을 곁들여 다양한 채소와 균형 잡힌 맛을 느낄 수 있습니다.

‘크리스피 에그’와 함께 제공되는 따뜻한 식전 빵을 곁들여 드시면 더욱 훌륭한 밸런스를 느낄 수 있습니다.

“Crispy Egg” is a modern reinterpretation of the French Oeuf à la Coque (boiled egg), with the addition of Korean cooking techniques.

Fresh organic eggs are matured for a day in a sauce based on shiitake mushrooms, kelp, garlic and soy sauce. Then, finely ground shrimp chips are added to the surface of the aged egg as it is fried, allowing the egg to achieve a deep flavor and unique texture that is both crispy and moist inside.

Polenta mousse and asparagus foam are combined with the yolk of the egg to maximize the soft texture. You can also taste a variety of vegetables and balanced flavors by combining lardons (bacon) cooked at a low temperature for more than 12 hours

You can savor a delicate taste when you eat warm bread with “Crispy Egg” before the main course.

LIVING ROOM

French Restaurant

APPETIZER 애피타이저

- CRISPY EGG 크리스피 에그** 23
 Asparagus, polenta cake, asparagus milk
 아스파라거스, 폴렌타 케이크, 아스파라거스 밀크
- BAKED FRENCH ONION SOUP 프렌치 어니언 수프** 20
 Gruyère cheese, crouton
 그뤼에르 치즈, 크루톤
- SMOKED SALMON TARTAR 훈제연어 타르타르** 25
 Grapefruit confit, fennel, horseradish purée
 자몽 콩피, 펜넬, 홀스래디시 퓨레
- BABY OCTOPUS 국내산 새끼 문어** 24
 Fennel, lemon, chickpea galette
 펜넬, 레몬, 병아리콩 갈레트
- CHICKEN CAESAR SALAD 치킨 시저 샐러드** 24
 Sundried tomato, white anchovy, baby gem lettuce
 햇볕에 말린 토마토, 화이트 엔초비, 어린 로메인 상추 (닭 : 국내산)

MAIN 주요리

- VEGETABLE MILLE-FEUILLE 채소 밀푼유** 28
 Seasonal vegetables, herb, Korean parsley vinaigrette
 계절 채소, 허브, 미나리 비네그레트
- POACHED COD 데친 대구살** 36
 Leek, socca, citrus fruit glaze
 대파, 소카, 시트러스 프루트 글레이즈 (대구 : 스페인산)
- SEAFOOD BOUILLABAISSE 해산물 부야베스**
 Scampi, john dory, octopus, mussel
 딱새우, 달고기, 문어, 홍합
 For 1 person / 1인 기준 32
 For 2 persons / 2인 기준 48
- BRAISED CHICKEN BREAST 저운 조리한 닭가슴살** 32
 Mushroom, potato, mustard purée
 버섯, 감자, 머스터드 퓨레 (닭 : 국내산)
- ROASTED U.S. BEEF SIRLOIN (140g)** 46
 구운 쇠고기 등심
 Black truffle mashed potato, leek cannelloni, beef jus
 블랙 트러플 매시드 포테이토, 대파 카넬로니, 비프 주스 (소 : 미국산)
- ROASTED HANWOO BEEF TENDERLOIN (140g)** 58
 구운 한우 안심
 Black truffle mashed potato, leek cannelloni, beef jus
 블랙 트러플 매시드 포테이토, 대파 카넬로니, 비프 주스 (소 : 국내산)

DESSERT 디저트

- SIGNATURE DESSERT TOWER (per person)** 25
 시그니처 디저트 타워
- SEASONAL FRUIT PLATTER 모듬 계절 과일** 18
- ASSORTED CHEESE SELECTION 모듬 치즈** 18
 Fig compote, local honey
 무화과 콤포트, 꿀

SET A 세트 A 80

- CRISPY EGG 크리스피 에그**
 Asparagus, polenta cake, asparagus milk
 아스파라거스, 폴렌타 케이크, 아스파라거스 밀크
- BAKED FRENCH ONION SOUP 프렌치 어니언 수프**
 Gruyère cheese, crouton
 그뤼에르 치즈, 크루톤
- POACHED COD 데친 대구살**
 Leek, socca, citrus fruit glaze
 대파, 소카, 시트러스 프루트 글레이즈 (대구 : 스페인산)
- OR
- ROASTED U.S. BEEF SIRLOIN (100g)**
 구운 쇠고기 등심
 Black truffle mashed potato, leek cannelloni, beef jus
 블랙 트러플 매시드 포테이토, 대파 카넬로니, 비프 주스 (소 : 미국산)
- SIGNATURE DESSERT TOWER 시그니처 디저트 타워**
- COFFEE OR PREMIUM TEA** +8
 커피 또는 프리미엄 차

SET B 세트 B 100

- CHICKEN CAESAR SALAD 치킨 시저 샐러드**
 Sundried tomato, white anchovy, baby gem lettuce
 햇볕에 말린 토마토, 화이트 엔초비, 어린 로메인 상추 (닭 : 국내산)
- SMOKED SALMON TARTAR 훈제연어 타르타르**
 Grapefruit confit, fennel, horseradish purée
 자몽 콩피, 펜넬, 홀스래디시 퓨레
- SEAFOOD BOUILLABAISSE**
 해산물 부야베스
 Scampi, john dory, octopus, mussel
 국내산 딱새우, 달고기, 문어, 홍합
- OR
- ROASTED HANWOO BEEF TENDERLOIN (100g)**
 구운 한우 안심
 Black truffle mashed potato, leek cannelloni, beef jus
 블랙 트러플 매시드 포테이토, 대파 카넬로니, 비프 주스 (소 : 국내산)
- SIGNATURE DESSERT TOWER 시그니처 디저트 타워**
- COFFEE OR PREMIUM TEA** +8
 커피 또는 프리미엄 차

COFFEE & TEA 커피 & 차

- Americano, Ristretto, Single espresso** 16
 아메리카노, 리스트레토, 싱글 에스프레소
- Double espresso, Cappuccino, Café latte, Decaffeinated coffee** 17
 더블 에스프레소, 카푸치노, 카페 라떼, 디카페인 커피
- Hot chocolate 핫 초콜릿** 15
- English breakfast, Earl grey, Darjeeling, Chamomile, Bavarian mint** 15
 잉글리시 브렉퍼스트, 얼그레이, 다즐링, 카모마일, 바바리안 민트
- Korean green tea, Buckwheat 녹차, 메밀차** 12



VEGETARIAN
채식주의자



GLUTEN FREE
글루텐 무함유



NUT FREE
견과류 무함유



DAIRY FREE
유제품 무함유



SIGNATURE DISH
시그니처 메뉴

PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.
 상기 가격은 1천 원 단위이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.