

Lunch

CHOICE MENU

• ENTREE •

Bouquet de Tomates CINE de CHEF SIGNATURE

대추 토마토, 부라타, 토마토 젤리, 바질 샐러드

Poulpe

문어, 그린 올리브 살사, 아리사, 감자, 레몬 마늘 크림

Truffe César

미니콤파, 수비드 닭가슴살, 트러플 드레싱, 크루통

Saumon Gravlax

연어, 사과 리코타, 금굴 살사, 사과 젤, 딜 오일

• SOUP •

Velouté de Chou-Fleur CINE de CHEF SIGNATURE

컬리플라워, 한치, 레몬 오일

• DESSERT •

Baba au Rhum

패션후르츠 크림, 망고젤, 망고 샐러드

Pêche CINE de CHEF SIGNATURE

복숭아 가나쉬, 복숭아 필링, 바닐라 제누아즈

Pistachio Eclair

피스타치오 프탈린, 딸기, 바닐라 아이스크림

Lunch

MAIN MENU

● PASTA ●

Saint-Jacques Pasta

관자, 전복, 마늘 콩피, 케이퍼

Manzo Gorgonzola Pasta

소고기, 버섯, 고르곤줄라 크림

Homard Pasta (+10,000) CINE de CHEF SIGNATURE

랍스터, 산마르치아노 토마토 소스, 랍스터 비스크, 페페론치노

● PLAT ●

Filet de Saumon et Sauce Chardonnay

연어 구이와 샤르도네 소스

Côte de Boeuf Marinées

마리네이드 소갈비

Côte d'Agneau Marinées (+10,000) CINE de CHEF SIGNATURE

마리네이드 양갈비

Tey's Filet de Boeuf (+15,000)

티스 곡물 안심

Faux-Filet de Boeuf (+30,000)

한우 채끝 1**

2 Courses 45.000 /person 3 Courses 53.000 /person 4 Courses 60.000 /person

※ 코스 주문 시 Coffee or Tea가 제공됩니다. ※ 파스타 선택 시 파스타 면과 소스 변경이 가능합니다.

Degustation

Amuse Bouches

아크라, 참치 타르타르
흑임자 슈, 초당옥수수 타르트

Poulpe

문어, 그린 올리브 살사, 아리사, 감자, 레몬 마늘 크림

Volaille

닭, 양송이, 판체타, 주 드 블라이

Saint-jacques

관자, 아스파라거스, 아스파라거스 벨루테

Tey's Filet de Boeuf et Sauce Porto

티스 곡물 안심, 포트와인 소스

et

Faux-Filet de Boeuf (+20.000)

한우 채끝1++

Pistachio Eclair

피스타치오 프랄린, 딸기, 바닐라 아이스크림

Petit Four

휘낭시에, 버터크림 쿠키, 젤리

100.000 /person

Degustation

Amuse Bouches

아크라, 참치 타르타르
흑임자 슈, 초당옥수수 타르트

Bouquet de Tomates

대추 토마토, 부라타, 토마토 젤리, 바질 샐러드

Velouté de Chou-Fleur

컬리플라워, 한치, 레몬 오일

Filet de Saint-Pierre

존도리, 대파 콩피, 샤르도네 소스

Tey's Filet de Boeuf et Sauce Porto

티스 곡물 안심, 포트와인 소스

et

Faux-Filet de Boeuf (+20.000)

한우 채끝1++

Baba au Rhum

패션후르츠 크림, 망고젤, 망고 샐러드

80.000 /person

Degustation

Amuse Bouches

아크라, 참치 타르타르

흑임자 슈, 초당옥수수 타르트

Saumon Gravlax

연어, 사과 리코타, 금굴 살사, 딜 오일

Tortellini d'Aubergines

가지 토르텔리니, 부라타, 샤프란 폼

Volaille

닭, 양송이, 판체타, 주 드 볼라이

Homard

랍스터, 리조또, 비스크 소스

Faux-Filet de Boeuf et Sauce Porto

한우 채끝1⁺⁺, 포트와인 소스

Pêche

복숭아 가나쉬, 복숭아 필링, 바닐라 제누아즈

Petit Four

휘낭시에, 버터크림 쿠키, 젤리, 초콜렛

140.000 / person

Wine Pairing

Sparkling / Spain

Vins Grau, Cava Brut Nature
뱅 그라우, 까바 브뤼 나뚜르



White / France

Plein La Vue by Jeff Carrel
제프 까렐 뵈랑라뷔



OR

Red / U.S.A

DeLoach, Heritage Reserve Pinot Noir
데로쉐, 헤리티지 리저브 피노누아



Red / France

Château Belles Graves
샤또 벨 그라브



I Glass | 6,500 / Wine Pairing 40,000

Wine Free-Flow 50,000