

LA  
CARTE  
STAY

STARTER

<b>Beef tartare topped with caviar</b> 캐비어를 곁들인 비프 타르타르(쇠고기 : 국내산 한우)	52,000
<b>Green Melon petal leaved on a rice mixed with Iberico Jamón and Iberico Jamón gel</b> 이베리코 햄(돼지고기 :스페인산)을 곁들인 라이스(쌀 :국내산), 그린 멜론	20,000
<b>Locavore: Korean Beef and Tomme cheese in a carpaccio</b> 한우 카르파치오(쇠고기: 국내산 한우)와 톰치즈	49,000
<b>Organic egg raviolo, Parmesan cheese “écume”</b> 유기농 에그 라비올리와 파마산 치즈	20,000
<b>Bourgogne snails fricassée, potato cloud seasoned with nutmeg</b> 부르고뉴 달팽이와 허브, 감자폼과 넛맥	24,000
<b>Red pepper salad with tomato concassée, basil sorbet</b> 레드 파프리카 샐러드와 토마토 콩카세, 바질 셔벳	18,000
<b>King Crab Romaine Lettuce salad, with olives Kalamata Tapenade</b> 킹크랩 샐러드와 갈라마따 타프나드	35,000

SOUP

<b>The grand soup service, French Riviera style</b> 프랑스 남부식 스프 (닭육수: 국내산)	20,000
<b>Traditional Vichyssoise soup</b> 프랑스식 전통 차가운 감자수프	20,000

**LA  
CARTE  
STAY**

**PASTA**

Lobster pasta cooked in a whole parmesan cheese flamed with Brandy 아니스 향의 랍스터 파스타, 파마산 치즈	65,000
Swiss chard and parmesan cheese Agnolotti pasta, bacon and smoke salt cream. 근대, 파마산 치즈가 들어간 아놀로티 파스타, 베이컨 크림(돼지고기 : 프랑스산), 훈제 소금	25,000
Squid ink linguine, clams and shellfish served in a saucepan 조개, 새우가 들어간 오징어 먹물 파스타	35,000

**FISH**

Amazing sea scallops Grenoble style cooking 그르노블 스타일의 가리비	60,000
Steamed sea bream, Paris mushroom scales, clams and herbs soup 스팀에 익힌 도미(도미: 국내산)와 양송이 버섯, 조개와 허브스프	55,000
My pop lobster: Lobster head prepared thermidor style. Lobster claw spring roll; Infused broth; Lobster tail medaillions served in bisque sauce, STAY bibimbap 마이 팝 랍스타: 테르미도르 스타일의 랍스타 헤드, 랍스타 브로스 랍스타 집게살 스프링 롤; 비스크 소스를 곁들인 랍스타 테일, 스테이스타일 비빔밥 (쌀: 국내산)	75,000

**MEAT**

<b>Korean duck supreme , cherry, almond and Sacristain</b> 오리 가슴살(오리고기: 국내산)과, 체리, 아몬드와 사크리스탕	<b>45,000</b>
The authentic “Café de Paris”, mashed potatoes 한우 안심구이(쇠고기: 국내산 한우), 메쉬드 감자	88,000
Slow cooked chicken steamed with saffron flavored butter, zucchini and Crystallized tomatoes 샤프란향의 버터로 익힌 닭(닭고기: 국내산), 호박, 토마토	48,000
Beef “à la ficelle”, cappelletti and celery seasoned with horseradish 비프 콘소메(쇠고기육수 :호주산)로 익힌 안심 (쇠고기 : 국내산 한우), 카펠레티 파스타, 홀스레디쉬로 양념한 샐러리	86,000
Tomahawk for two, served with garnishes 토마호크(쇠고기: 미국산) 립아이 스테이크 (2 인분이상)	250,000

STAY  
Choice

STARTERS + MAIN 스타터+메인 66,000 / MAIN + DESSERT 메인+디저트 66,000  
FULL 메뉴 76,000

### STARTER

Red pepper salad with tomato concassée, basil sorbet

레드 파프리카 샐러드와 토마토 콩카세, 바질 셔벳

or

Traditional Vichyssoise soup

프랑스식 전통 차가운 감자수프

### MAIN DISH

Slow cooked chicken with saffron flavored butter, zucchini and  
Crystallized tomatoes

사프란향의 버터로 익힌 닭(닭고기: 국내산), 호박, 토마토

or

Swiss chard and parmesan cheese Agnolotti pasta, bacon and smoke salt cream.

근대, 파마산 치즈가 들어간 아놀로티 파스타, 베이컨 크림(돼지고기: 프랑스산), 훈제 소금

### DESSERT

Orange beads with a touch of cinnamon, arlette biscuit

오렌지 비즈, 계피, 아를레트 비스킷

or

Lime fondant, confit pineapple and croissant tuile

라임 풍당, 파인애플 콩피와 크로와상 튜일

STAY  
fun  
98,000

### STARTERS

King Crab Romain salad, with olives Kalamata Tapenade

킹크랩 샐러드와 칼라마따 타프나드

Green Melon petal leaved on a rice mixed with Iberico Jamón and

Iberico Jamón gel

이베리코 햄(돼지고기:스페인산)을 곁들인 라이스(쌀:국내산), 그린 멜론

### MAIN DISH

Squid ink linguine, clams and shells served in a saucepan

조개, 새우가 들어간 오징어 먹물 파스타

OR

Korean duck supreme, cherry, almond and Sacristain

오리 가슴살(오리고기: 국내산)과, 체리, 아몬드와 샤크리스탕

### DESSERT

Vanilla meringue "soufflé", banana pearl immersed in mango and passion fruit

바닐라 머랭 수플레, 망고와 패션푸룻이 첨가된 바나나 펄 이멀전

OR

Strong coffee mocha and "dacquoise" with hazelnut

진한 커피 모카와 다쿠와즈 그리고 헤이즐넛

OUR SOMMELIER CREATES FOR YOU A WINE PAIRING ON EACH COURSES. 77,000 KRW