



LUNCH

12 PM - 3 PM

# Le Petit Déjeuner Après Grand Desserts

w 55,000

In order for a premium dining experience,  
We recommend ordering  
from the same menu, "Le Petit Déjeuner Après Grand Desserts"

식사를 적게 하시고 디저트를 다양하게 맛보시는 코스입니다.  
"Le Petit Déjeuner Après Grand Desserts" 코스는  
요리의 패턴이 다르기 때문에  
다른 코스와 중복하여 제공할수 없사오니  
양해 부탁드립니다.

## A-1. LAND

foie gras and pig's trotter terrine, pear, spring onion pickle, celeriac  
거위간 과 족발 테린, 배, 쪽파 피클, 셀러리악

OR

## CHESTNUT

chestnut cream, mussel stock, caramelized endive, prosciutto cotto ham  
marinated chestnut

밤 크림, 홍합 육수, 카라멜 화 된 엔다이브, 프로슈토 꼬토 햄, 마리네이드 한 밤

## A-2. CRÊPE

king crab meat, various herbs salad, coriander seeds vinaigrette  
크레페, 킹크랩 살, 허브 샐러드, 코리안더 비네그렛

OR

## REAL MADRID

iberico chorizo, small octopus, shrimp, bisque cream

beans stew, squid ink mousse, saffran

이베리코 초리조, 낙지, 새우, 비스퀴 크림, 매주콩 과 이집트 콩 스투, 오징어 먹물 무스

## B-1. COMPLEX EGG

## B-2. COFFEE OR TEA

## B-3. DESSERT CART SERVICE W/ ASSORTED ICE CREAM AND SORBET

디저트 카트 서비스 / 아이스크림과 셔벳

CHOCOLATE CAKE / CHATILLY CREAM

초콜릿 케익 / 샹티 크림

COFFEE JELLY / MILK CINNAMON PANNA COTTA

커피 젤리 / 계피 밀크 판나코타

APPLE TART / FRANZIPAN CREAM, PUFF PASTRY

사과 타르트 / 프란지판 크림, 파이 반죽

CHOUX / CHESTNUT CREAM

BLUEBERRY & BLACK CURRANT COMPOTE

슈 / 밤 크림, 블루베리 와 블랙 커런트 콤포트

CRÈME BRÛLÉE <PINK PEPPER>

크렘 브룰레 <핑크페퍼>

ICE-CREAM: CARAMEL, MAPLE SYRUP

SORBET: EXOTIC, CHERRY

아이스크림 / 카라멜, 메이플 시럽

셔벳 / 에조틱, 체리

## B-4. GRAND MARNIER SOUFFLE MANDARIN COMPOTE

그랑 마니에 수플레 / 귤 콤포트

## B-5. PETIT FOUR

쁘티 푸

# Menu D'automne

w 60,000

## 1. CHESTNUT

chestnut cream, mussel stock, caramelized endive, prosciutto cotto ham  
밤 크림, 홍합 육수, 카라멜 화 된 엔다이브, 프로슈토 꼬토 햄

*OR*

## SALAD

tuna, green beans, carrot, cabbage, olive, asparagus  
port wine vinaigrette, albufera sauce  
참치, 그린빈스, 당근, 올리브, 아스파라거스, 포트 와인 비네그렛, 알부페라 소스

## 2. BEET

puff pastry, caramelized onion, horseradish foam, macadamia, cream cheese  
비트 타르트, 카라멜 화 된 양파, 홀스 레디쉬 거품, 마카다미아, 크림 치즈

*OR*

## CRÊPE

king crab meat, various herbs salad, coriander seeds vinaigrette  
크레페, 킹크랩 살, 허브 샐러드, 코리안더 씨 비네그렛

*OR*

## REAL MADRID

iberico chorizo, small octopus, shrimp, bisque cream  
beans stew, squid ink mousse, saffran  
이베리코 초리조, 낙지, 새우, 비스퀴 크림, 매주콩 과 이집트 콩 스투, 오징어 먹물 무스

## 3. SEA BASS

zucchini puree, zucchini, brussels sprout, chardonnay vinegar  
농어, 주키니 퓨레, 돼지 호박, 브루셀, 샤도네이 비네가

*OR*

## OPEN RAVIOLI

portobello mushroom, oil poached egg yolk, mushroom duxelle  
potato mousse, black truffle oil, Parmesan cheese, champagne air  
포토벨로 버섯, 올리브오일에 삶은 계란 노른자, 버섯 듀셀  
감자 무스, 블랙 트러플 오일, 파마산 치즈, 샴페인 에어

*OR*

## COLLAGEN

pig's tail and belly, cassis sauce  
돼지 꼬리 와 삼겹살, 카시스 소스

*OR*

## PLAT DU JOUR

오늘의 메인 요리

## 4. DESSERT CART SERVICE COFFEE or TEA and PETIT FOUR

W / 1 Scoop of ice-cream or sorbet

ICE-CREAM: CARAMEL / MAPLE SYRUP

SORBET: EXOTIC / CHERRY

디저트 카트 서비스와 1 스푼 아이스크림 또는 샤벳 / 커피 또는 차 와 함께 뷔티푸 가 제공 됩니다.  
[ 카라멜 아이스크림, 메이플시럽 아이스크림 / 예조틱 샤벳, 체리 샤벳 ]

# MENU

## De La Catégorie

w 80,000

### 1. LAND

foie gras and pig's trotter terrine, pear, spring onion pickle, celeriac  
거위간 과 족발 테린, 배, 쪽파 피클, 셀러리악

---

### 2. CRÊPE

king crab meat, various herbs salad, coriander seeds vinaigrette  
크레페, 킹크랩 살, 허브 샐러드, 코리안더 씨 비네그렛

*OR*

### CHESTNUT

chestnut cream, mussel stock, caramelized endive  
prosciutto cotto ham, marinaded chestnut  
밤 크림, 홍합 육수, 카라멜 화 된 엔다이브, 프로슈토 꼬토 햄, 마리네이드 한 밤

---

### 3. REAL MADRID

iberico chorizo, small octopus, shrimp, bisque cream  
beans stew, squid ink mousse, saffran  
이베리코 초리조, 낙지, 새우, 비스퀴 크림, 매주콩 과 이집트 콩 스투, 오징어 먹물 무스

*OR*

### MARROW BONE

morel mushroom, lychee, cucumber, sweet potato, red onion, snow pea  
송아지 사골, 모렐 버섯, 리치, 오이, 고구마, 빨간 양파, 완두콩

---

### 4. SONG-I BON ET BEAU

barley rice, porcini stock, chicken amnion, white truffle oil  
송이 버섯, 보리 쌀, 포치니 육수, 닭 모래집, 화이트 트러플 오일

---

### 5. SOLE

sauce royal  
가지미, 소스 로얄

*OR*

### COLLAGEN

pig's tail and belly, cassis sauce  
돼지 꼬리 와 삼겹살, 카시스 소스

*OR*

### PLAT DU JOUR

오늘의 메인 요리

---

### 6. DESSERT CART SERVICE COFFEE or TEA and PETIT FOUR

W / 1 Scoop of ice-cream or sorbet

ICE-CREAM: CARAMEL / MAPLE SYRUP

SORBET: EXOTIC / CHERRY

디저트 카트 서비스 와 1 스쿱 아이스크림 또는 샤벳 / 커피 또는 차 와 함께 뷔티푸 가 제공 됩니다.  
[ 카라멜 아이스크림, 메이플시럽 아이스크림 / 예조틱 샤벳, 체리 샤벳 ]



2F, 627 - 21, Shinsa-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea  
Tel. 02) 545 6647 Fax. 02) 545 6648  
[www.lacategorie.com](http://www.lacategorie.com)