



Menu Spécial Nouvel An

Par personne (hors boissons) – 75€

Avec une coupe de Champagne G.H Mumm
et digestif coréen (Baekseju) – 89€

전식

Entrée / Starter

떡국

[Tteokguk] — Soupe coréenne traditionnelle du Nouvel An
Petits gâteaux de riz fondants, mandoo au bœuf et œuf en julienne servis dans leur bouillon signature
Korean New Year's traditional soup — Chewy rice cakes, beef mandoo dumplings and thinly sliced egg, served in our signature beef broth

새우튀김

[Seou Twigim]
Grandes crevettes frites enrobées d'une sauce coréenne sucrée et épicée
Large fried shrimp coated in a sweet and spicy Korean sauce

두부김치

[Dubu Kimchi]
Tofu Kimchi — Kimchi sauté au porc et tofu frais
Tofu Kimchi — Stir-fried kimchi with pork and fresh tofu

본식 - 4가지 모듬고기

Plat — Assortiment de 4 viandes marinées / Main course — Selection of 4 marinated meats

불고기

[Bulgogi]
Cœur de rumsteak mariné à la sauce soja sucrée, ail et sésame
Rump heart marinated in a sweet soy sauce with garlic and sesame

닭갈비

[Dak Galbi]
Poulet mariné aux légumes, sauce soja au miel et gochujang (pâte de piment coréenne)
Chicken marinated with vegetables, soy sauce with honey and gochujang (Korean chili paste)

오리 로스

[Ori Roast]
Magret de canard mariné à la sauce soja et miel
Duck breast marinated in a soy and honey sauce

양갈비

[Yang Galbi]
Filet d'agneau dans sa marinade signature
Lamb fillet in our signature marinade

곁들임

Accompagnements / Side dishes

밥

[Bap]
Bol de riz blanc
Bowl of steamed white rice

반찬

[Banchans]
Petits accompagnements et condiments coréens variés
Various Korean side dishes and condiments

후식

Dessert / Dessert

호떡

[Hotteok]
Pancake coréen au sucre roux, cacahuètes et cannelle, servi avec sa boule de glace au sésame noir
Korean pancake with brown sugar, peanuts and cinnamon, served with a scoop of black sesame ice cream