



Menu Spécial Saint Valentin

Menu Terre & Mer

75€ par personne, avec 1 coupe de champagne offerte
ou cocktail / mocktail spécial Saint Valentin

전식

Entrée en 5 étapes / Five-step Starter

새우전

[Mini Seou Jeon] — Mini pancakes coréens croustillants aux crevettes
Small crispy Korean pancakes with shrimps

육회

[Yukhoe] — Petites bouchées de tartare à la coréenne
Korean-style tartare small bites

두부김치

[Dubu Kimchi] — Kimchi sauté et tofu frais
Stir-fried kimchi and fresh tofu

달콤한 닭강정

[Dalkomhan Dakgangjeong] — Popcorn de poulet caramélisé au gochujang
Double-fried crispy chicken bites glazed in sweet-spicy gochujang

냉면

[Naengmyeon]
Nouilles froides de sarrasin servies dans leur bouillon parfumé épicé
Cold buckwheat noodles served in our sweet and spicy signature cold broth

본식 - 4가지 모듬고기

**Plat — Assortiment de 4 viandes marinées au barbecue
et soupe du jour / Main course — Selection of 4 BBQ
marinated meats and soup of the day**

셰프 스페셜

Soupe du Chef spéciale Saint Valentin
Chef's special Valentine's Day soup

새우 로스

[Seou Roast] — Crevettes décortiquées et marinées à la sauce soja et miel
Peeled shrimps marinated in a soy and honey sauce

닭갈비

[Dak Galbi] — Poulet mariné aux légumes, sauce soja et gochujang
Chicken marinated with vegetables, soy sauce with gochujang

불고기

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

양갈비

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

곁들임

**Accompagnements : petit bol de riz, salade et banchans (petits
accompagnements et condiments traditionnels coréens)**
*Side dishes : small bowl of steamed rice, salad and various banchans (traditional
korean side dishes and condiments)*

Possibilité de remplacer le plateau de viandes marinées par notre plateau de viandes
d'exception (+ 5€/pers) : Persillé « Chuck Flap » Black Angus (USA), Faux filet Black Angus
(USA), Cœur de rumsteak Wagyu (Australie) et Faux Filet Angus (Argentine)

Option to replace the marinated meats platter with our premium meats platter (+ €5/person) :
Marbling « Chuck Flap » Black Angus (USA), Black Angus striploin (USA), Wagyu Rump heart
(Australia), and Angus Striploin (Argentina)

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*

소화주

**[Digestif] — Verre de Matchsoon (alcool de prune verte coréen, Alc. 14%)
ou boisson coréenne traditionnelle à la cannelle faite maison (sans alcool)**
*Glass of Matchsoon (Korean green plum alcohol, Alc. 14%) or homemade
traditional Korean cinnamon drink (non-alcoholic)*