**[맛집] 크리스마스를 빛 내줄 미식의 향연, 프렌치 레스토랑 신흥 맛집 BEST 5**

(131화) 청담 ‘에빠뉘’, 서래마을 ‘라씨에트’, 송파 ‘생 클레어’, 장충동 ‘서울다이닝’, 역삼 ‘에빗’

2019.12.21 00:16

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1357136&fbclid=IwAR0-p8TyGAuFhRQUOK1BraeQUYe81xGZ4E0PDkMYp5_hBIjrhRvGgPBVRSI>

미식의 본고장 프랑스에서 먹는다는 행위는 단순히 식사의 개념이 아니다. 여러 사람이 한 테이블에 둘러앉아 대화를 나누는 중요한 일과의 하나다. 식욕을 돋우기 위한 한 잔의 술인 아페리티프부터 앙트레, 메인요리인 쁠라, 치즈, 디저트까지 즐긴 뒤 커피나 차를 마시며 긴 시간 동안 서로의 하루에 대해 향유하는 시간을 가진다. 달콤 쌉싸름한 와인 한 잔을 함께 기울이기도 한다. 또 풍부한 과실과 육류를 바탕으로 프랑스를 대표하는 독창적인 요리들이 탄생했는데, 포도주에 육류를 삶는 꼬꼬뱅, 달팽이 요리인 에스카르고, 저온에서 삶은 고기를 다시 굽는 콩피 등은 한 번쯤 먹어봐도 좋을 새로운 경험을 줄 것이다. 이러한 프랑스의 음식 문화를 제대로 체험할 수 있는 프렌치 레스토랑들은 한국에도 많은데, 외식 문화의 향상으로 수준 높은 요리와 서비스를 제공하는 신흥 프렌치 레스토랑들이 계속 나타나고 있다.  
  
서울의 유명한 프렌치 레스토랑으로는 청담 팔레드고몽, 잠실 시그니엘서울 STAY, 시청 소공동 피에르가니에르 서울, 서촌 물랑, 회현역 제로컴플렉스, 서래마을 스와니예, 압구정 톡톡, 장충동 콘티넨탈, 삼청동 다이닝인스페이스, 가로수길 류니끄, 한남동 그랑아무르, 시청 나인스게이트그릴, 서래마을 라싸브어, 청담 레스쁘아뒤이부, 이태원 비손, 서초 태번38, 서래마을 줄라이, 양재 cuisson82, 청담 메종드라카테고리, 도산공원 라미띠에, 도산공원 보트로메종, 교대 예술의전당 오프레, 청담 미피아체, 압구정 더그린테이블, 도산공원 파씨오네, 청담 윌로뜨, 성수 렁팡스, 삼청동 아따블르, 한남동 에피세리꼴라주, 서래마을 윤, 이태원 라플랑끄, 연남동 랑빠스81, 삼청동 북촌 쉐시몽, 송파 방이 생클레어, 청담 있을재, 남산 남대문 보버라운지, 익선동 르블란서, 잠실 쌩 메종, 홍대 라룬비올렛, 이태원 꾸띠자르당, 삼청동 르꼬숑, 해방촌 꼼모아, 이태원 오레노, 종로 마이클바이해비치, 청담 55도, 역삼 에빗, 장충동 서울다이닝, 서래마을 라씨에트, 한남동 뮤땅, 한남동 메종앙티브, 삼청동 르브리에, 논현 비스트로미 로랑생, 청담 레스토랑온, 합정 파사주, 청담 쏠레이, 서울역 라망시크레, 청담 레스토랑오세득, 삼성동 테이블34, 서대문 르셰프블루, 해방촌 소울다이닝, 삼청동 더레스토랑, 도곡 바스킷423, 연남동 요정. 홍대 루블랑 등이 있다.  
  
전국 프렌치 유명 레스토랑으로는 부산 해운대 메르씨엘, 제주 해비치 밀리우, 대구 아트리움, 광주 RONNIQUE, 분당 판교 CUISSON, 부산 파크하얏트 리빙룸, 부산 해운대 라꽁띠 등이 있다. 크리스마스를 빛 내줄 프렌치 레스토랑 신흥 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
◇ 오랜 시간 쌓아온 경험으로 선보이는, 청담 ‘에빠뉘’  
  
프랑스 르 꼬르동 블루를 수료한 권지훈 오너 셰프가 운영하는 ‘에빠뉘’. 프랑스 레스토랑 ‘Alain Senderens’의 수셰프부터 신사동 프렌치 파인 다이닝 ‘Exquis’의 헤드 셰프, 대기업 VIP 식음의전 총괄 셰프 등 다방면에서 쌓은 경험을 바탕으로 수준 높은 프렌치 요리를 선보인다. 대표 메뉴 ‘시그니처 코스’는 4개의 아뮤즈부쉬를 시작으로 캐비어 샐러드, 푸아그라, 바닐라 샴페인 소스를 곁들인 랍스터, 바삭한 식감을 살린 달고기, 한우 스테이크, 디저트 순으로 제공된다. 코스 중 메인으로 나오는 ‘한우 부채살 스테이크’는 72시간 저온 조리를 통해 풍성한 육즙과 짙은 육향을 느낄 수 있어 많은 사랑을 받고 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 선릉로146길 33 ▲영업시간: 월요일 18:00 – 22:00, 화 – 토요일 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: 런치 코스 6만5000원, 시그니처 코스 15만원 ▲후기(식신 깡요요깡): 부모님이랑 방문해서 시그니처 코스를 주문했는데 아뮤즈부쉬 먹는 순간 여기 잘 골랐구나! 라는 생각이 들었어요. ㅎㅎㅎ 코스 요리 전체적으로 간이 정말 좋고 캐비어, 푸아그라를 이용한 다양한 요리를 먹을 수 있어서 좋았어요.  
  
◇ 쫀득한 문어와 탱글한 면발의 하모니, 서래마을 ‘라씨에트’  
  
‘라씨에트’는 금호동 ‘고메트리’에서 총괄 셰프로 지냈던 김성도 셰프가 오픈한 캐주얼 프렌치 레스토랑이다. 식사를 주문하면, 치아바타, 크로와상 두 종류의 식전 빵과 함께 나오는 고르곤 졸라 크림소스와 블랙 올리브 스프레드 타프나드가 입맛을 한껏 살려준다. 대표 메뉴는 초리죠로 맛을 낸 오일 파스타 위로 문어 다리가 통째로 올려진 모습이 시선을 끄는 ‘Pulpo Oil Pasta’. 문어는 기름에 재료를 넣고 중탕 방식으로 익혀 질긴 느낌 없이 부드러우면서도 쫀득한 식감을 자랑한다. 탱글탱글한 면발과 쫄깃한 문어 다리가 어우러지며 선사하는 풍성한 식감이 일품이다.  
  
▲위치: 서울 서초구 서래로6길 6 2층 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: Pulpo Oil Pasta 3만3000원, Confit of Duck 4만2000원 ▲후기(식신 월화수목금토일): 문어 파스타를 먹었는데 문어가 진짜 식감이 좋더라구요. 잘못 요리하면 완전 질긴데 그런 느낌 없이 파스타 면이랑 잘 어울렸어요. 분위기도 좋아서 데이트 장소로도 괜찮을 것 같아욤!  
  
◇ 제철 재료로 선보이는 계절의 맛, 송파 ‘생 클레어’  
  
방이동 조용한 주택가 골목에 위치한 ‘생 클레어’. 프랑스와 일본에서 요리를 배운 곽성광 셰프와 이영 파티시에 부부가 함께 음식을 선보이는 공간이다. 메뉴는 단품 없이 코스로만 준비되며 제철 식재료를 이용하여 계절의 맛을 담아낸다. 대표 메뉴는 입맛을 돋워주는 아뮤즈부쉬를 시작으로 전채요리, 스프, 생선요리, 입가심 요리, 한우 스테이크, 디저트의 구성으로 이루어진 ‘런치 메뉴’. 담백한 생선살에 해초로 만든 과자를 곁들여 감칠맛을 더한 ‘생선 요리’와 복분자 소스로 풍미를 살린 ‘스테이크’가 가장 인기다. 식사는 100% 예약제로 운영하고 있으며, 1개월 전 전화로 예약이 가능하니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 송파구 위례성대로12길 27 ▲영업시간: 매일 12:00 – 21:30, B/T 14:30 – 18:30, 월요일 휴무 ▲가격: 런치 메뉴 6만8000원, 디너 메뉴 8만8000원 ▲후기(식신 요조이뻐요): 이탈리안 요리만 먹다가 프렌치 요리를 처음 먹어보는데 묘한 매력이 있더라구요. 셰프님도 넘 친절했고 중간중간 나오는 빵들도 너무 맛있었어요. 다른 것도 맛있지만 역시 코스 요리의 메인인 스테이크는 진짜 플레이팅도 이쁘고 맛도 너무 좋았어요.  
  
◇ 프렌치 기반으로 선보이는 서울 스타일 음식, 장충동 ‘서울다이닝’  
  
‘서울 다이닝’은 ‘콩두’, ‘세컨드키친’, ‘메종드라카테고리’의 헤드 셰프 출신 김진래 셰프의 음식을 만나볼 수 있는 곳이다. 프렌치 조리법을 기반으로 서울 스타일의 음식을 선보이는 점이 특징이다. 대표 메뉴는 합리적인 가격으로 9가지의 요리를 즐길 수 있는 ‘디너 코스’. 따끈한 빵과 고소한 맛이 매력적인 부각으로 코스의 시작을 알린다. 이어 전채요리, 메인, 디저트 등의 요리가 순서대로 나오는데, 셰프가 직접 조리과정부터 더욱 맛있게 먹을 수 있는 팁까지 자세히 알려줘 식사의 즐거움을 더한다. 코스에 포함된 요리는 당일 수급하는 재료에 따라 조금씩 달라질 수 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 중구 동호로 272 ▲영업시간: 매일 11:30 – 23:00, B/T 16:00 – 18:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 런치 5종 코스 4만9000원, 디너 코스 8만8000원 ▲후기(식신 꽃무늬꿀단지): 친구 생일이라 미리 예약하고 갔는데 분위기도 너무 취향 저격이었어요. 디너 코스로 먹었는데 조금씩 나온다고 생각했는데도 다 먹으니까 완전 배부르더라구요. 맛도 맛이지만 음식이 정말 알록달록한 색감이 이뻐서 먹는 내내 눈이 즐거웠어요.  
  
◇ 한국식 재료의 독창적인 변신, 역삼 ‘에빗’  
  
미국의 ‘프렌치 런드리’, 영국의 ‘레드버리’ 등 전 세계 유명 레스토랑에서 경력을 쌓은 호주 출신의 조셉 리저우드 셰프가 문을 연 ‘에빗’. 대파, 홍합, 콜라비 등 한국식 재료를 이용하여 감각적으로 재해석한 독창적인 요리를 선보인다. 런치는 5 COURSE, 디너는 10 COEURSE로 구성되어 있으며 제철 식재료를 활용하여 주마다 구성이 조금씩 변경된다. 인기 코스 메뉴는 곱게 갈은 우렁이를 깻잎으로 감싸 흑임자 소스와 깻잎 소스를 곁들인 ‘우렁이 깻잎 플레이트’. 초록빛의 싱그러운 색감과 향긋한 풍미를 자랑하는 소스가 눈과 입을 동시에 만족시켜준다. 음식의 맛을 한층 살려줄 전통주 페어링 서비스도 준비되어 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 도곡로23길 33 ▲영업시간: 평일 18:00 – 23:00, 토 12:00 – 23:00, B/T 15:00 – 18:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 디너 테이스팅 코스 13만원, 런치 테이스팅 코스 6만5000원 ▲후기(식신 맹이): 정말 많이 봐왔던 재료로 이런 맛과 음식이 나올 수 있다니 너무 신기했어요. 원래 다양한 곳 가는 걸 좋아하는데 여기는 너무 마음에 들어서 주기적으로 들리게 되더라구요. 부모님이랑 가기에도 딱 좋아요!

