

KITCHEN GALERIE

HUÎTRE FRAÎCHE

sur glace, mignonette & citron

3

HUÎTRE KG.

foie gras, miel épicé

6

HUÎTRE BLOODY CEASAR

gel de bloody ceasar, céleri mariné

6

COUTEAUX DE MER

mayo aux fruits de mer & tobiko

11

COURGE DELICATA

tempura, miel épicé & crème fraîche

17

PARFAIT DE FOIE GRAS

le classique

10

OS A MOELLE

escargot à la bourguignonne

27

FOIE GRAS POÊLÉ

pain d'épices, confiture au vin rouge

20/32

TARTARE DE BOEUF

façon KG, croûtons

23/33

SHORT RIB

*sauce à la bière noire, purée
d'oignon, gremolata, bruxelles
& larons*

65

CÔTE DE BOEUF

*demi ou complète
purée KG, légumes de saisons*

100/ 180

Supersize : Foie gras poêlé & truffe

+ 40

RISOTTO

*chanterelles, maïs, échalote frites
& parmesan*

38

STEAK D'ESPADON

*vinaigrette à l'ail noire, lime, gel
ponzu, carottes glacées*

PM

GNOCCHI

à la ricotta, crème à l'ail, homard

42

MENU DÉGUSTATION

menu spécial conçu par la brigade

PM

Veillez aviser votre serveur(se) de toute allergies et intolérances.

KITCHEN GALERIE

FRESH OYSTER

on ice, homemade mignonette & lemon

3

OYSTER KG.

foie gras, spicy honey

6

OYSTER BLOODY CEASAR

bloody ceasar gel, pickled celery

6

RAZOR CLAM

seafood mayo & tobiko

11

DELICATA SQUASH

tempura, spicy honey & fresh cream

17

FOIE GRAS PARFAIT

our classic

10

BONE MARROW

snails "à la bourguignonne"

27

PAN SEARED FOIE GRAS

gingerbread, red wine jam

20/32

BEEF TARTAR

KG style, croutons

23/33

SHORT RIB

black beer sauce, onion puree, gremolata, brussels sprouts & lardon

65

PRIME RIB

*half or full size
KG potato puree, seasonal veggies*

100/180

Supersize : Pan seared foie gras & truffle

+ 40

RISOTTO

chanterelles, corn, fried shallots & parmesan

38

SWORDFISH STEAK

black garlic vinaigrette, lime, ponzu gel, glazed carrot

MP

GNOCCHI

ricotta, garlic cream, lobster

42

TASTING MENU

special menu, customised by our team

MP

Please tell our team about your allergies and intolerances.