

KITCHEN GALERIE ARDOISE

PLATS ÉPHÉMÈRES | HIVER 2025

TARTARE DE CANARD — 25

*TRUFFE, OIGNONS BRAISÉS, PLEUROTTE, TOPINAMBOUR,
NOISETTE & OEUF*

TATIN AU FOIE GRAS — 34

SAUCE AU CARAMEL, FLEUR DE SEL

RIS DE VEAU — 27

CREVETTES, SAUCE À LA BISQUE & POIREAU

QUANTITÉ LIMITÉE | SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS

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

TOPINAMBOURS

ail noir, café, noix de pin & bleu

17

PARFAIT DE FOIE GRAS

le classique

18

PIEUVRE

*vinaigrette aux anchois, polenta frite,
tomates fumées & pickle*

29

FOIE GRAS POÊLÉ

pain d'épices, confiture au vin rouge

20/32

OS À MOELLE

escargots à la bourguignonne

27

TARTARE DE BOEUF

façon KG, croûtons

23/33

SHORT RIB

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

65

CÔTE DE BOEUF

*demi ou complète
purée KG, légumes de saisons*

100/ 180

Supersize : Foie gras poêlé & truffe

+ 40

RISOTTO

*porc effiloché, pistache, pleurotte,
parmesan & échalotes frites*

42

FLÉTAN

*delicata, crème au caviar, panais
& fenouil*

65

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

JERUSALEM ARTICHOKE

black garlic, coffee, pine nuts & blue cheese

17

FOIE GRAS PARFAIT

our classic

18

OCTOPUS

anchovy vinaigrette, friend polenta, smoked tomatoes & pickle

29

PAN SEARED FOIE GRAS

gingerbread, red wine jam

20/32

BONE MARROW

snails "à la bourguignonne"

27

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

pulled pork, pistachio, oyster mushroom, parmesan & fried shallots

42

HALLIBUT

delicata, caviar cream, parsnip & fennel

65

GNOCCHI

ricotta, garlic cream, lobster

42

TASTING MENU

special menu, customised by our team

MP

Please tell our team about your allergies and intolerances.