



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

OS A MOELLE

escargot à la bourguignonne

27

PARFAIT DE FOIE GRAS

le classique

10

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

61

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

AILE DE RAIE

palourde, beurre noir, céleri rave & romanseco

41

GNOCCHI

à la ricotta, crème à l'ail, homard

42

KITCHEN GALERIE

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



FRESH OYSTER

on ice, homemade mignonette & lemon

3

OYSTER KG.

foie gras, spicy honey

6

OYSTER BLOODY CEASAR

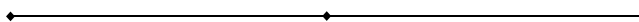
bloody ceasar gel, pickled celery

6

RAZOR CLAM

seafood mayo & tobiko

11



DELICATA SQUASH

tempura, spicy honey & fresh cream

17

BONE MARROW

snails "à la bourguignonne"

27

FOIE GRAS PARFAIT

our classic

10

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*

61

RISOTTO

*chanterelles, corn, fried shallots
& parmesan*

38

PRIME RIB

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

100/180

Supersize : Pan seared foie gras & truffle

SKATE WING

black butter, clams, celeriac & romanesco

41

+ 40

GNOCCHI

ricotta, garlic cream, lobster

42

KITCHEN GALERIE

Please tell our team about your allergies and intolerances.