



HUÎTRE FRAÎCHE

sur glace, mignonette & citron

3

HUÎTRE

foie gras, miel épicé

6

HUÎTRE BLOODY CEASAR

gel de bloody ceasar, céleri mariné

6

COUTEAU DE MER

tobiko, mayo fruits de mer

11

SALADE DE PIEUVRE

céleri mariné, sésame, ponzu

16

CHAMPIGNONS

oeuf parfait, parmesan, noix de pin, café

20

SLIDER DE FOIE GRAS

purée de figues, oignons frits & coleslaw

37

FOIE GRAS POÊLÉ

pain d'épices, confiture au vin rouge

20/32

OS À MOELLE

escargot à la bourguignonne

22

PARFAIT FOIE GRAS

notre classique

19

TARTARE DE BOEUF

façon KG, croûtons

23/33

CALMAR CARBONARA

guanciale, jaune d'oeuf & parmesan

22

AILE DE RAIE

ail des bois, betteraves, bok choy & fenouil

36

CÔTE DE BOEUF

*demi ou complète
purée KG, légumes de saisons*

100/ 180

JARRET D'AGNEAU

pappardelle, morilles, lardons & asperges.

45

RISOTTO

crabe, têtes de violon, bisque & miso

45

Supersize : Foie gras poêlé & truffe

+ 40

GNOCCHI

à la ricotta, crème à l'ail, homard

42



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



FRESH OYSTER

on ice, homemade mignonette & lemon

3

OYSTER

foie gras, spicy honey

6

OYSTER BLOODY CEASAR

bloody ceasar gel, pickled celery

6

RAZOR CLAM

tobiko, sea food mayo

11

OCTOPUS SALAD

white wine & crab butter

16



MUSHROOM

perfect egg, parmesan, pine nut & coffee

20

FOIE GRAS SLIDER

fig jam, onion ring & coleslaw

37

BONE MARROW

snail with bourguignonne sauce

22

PAN SEARED FOIE GRAS

gingerbread, red wine jam

20/32

FOIE GRAS PARFAIT

our classic

19

BEEF TARTAR

KG style, croutons

23/33

CARBONARA CALAMARI

guanciale, egg yolk & parmesan

22



SKATE WING

wild garlic, beets, bok choy & fennel

36

LAMB SHANK

pappardelle, morel, lardon & asparagus

48

PRIME RIB

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

100/180

RISOTTO

crab, fiddlehead, bisque & miso

45

Supersize : Pan seared foie gras & truffle

+ 40

GNOCCHI

ricotta, garlic cream, lobster

42



Please tell our team about your allergies and intolerances.