



HUÎTRE FRAÎCHE

sur glace, mignonette & citron

3

HUÎTRE $\frac{1}{2}$

foie gras, miel épicié

6

HUÎTRE BLOODY CEASAR

gel de bloody ceasar, céleri mariné

6

CEVICHE DE PÉTONCLE

*lime, concombres marinés, jalapeño,
tequila, pistache & coriandre*

13

COUTEAU DE MER

tobiko, mayo fruits de mer

11

SLIDER DE FOIE GRAS

*confiture de figue, rondelle d'oignon
& sauce boréale*

37

OS À MOELLE

escargot à la bourguignonne

21

GRAVLAX

betteraves, aneth, gel lime & menthe

18

PANAIS

moelle, relish de céleri rave & pomme

22

FOIE GRAS POÊLÉ

pain d'épices, confiture au vin rouge

20/32

PARFAIT FOIE GRAS

notre classique

19

TARTARE DE BOEUF

façon KG, croûtons

23/33

CÔTE DE BOEUF

*demi ou complète
purée KG, légumes de saisons*

100/ 180

Supersize : Foie gras poêlé & truffe

+ 40

GNOCCHI

à la ricotta, crème à l'ail, homard

42

PÉTONCLES

*vinaigrette jalapeño et ail noir, poireaux
topinambours, guanciale & chips de
champignon king*

60

MAGRET DE CANARD

*polenta au cheddar vieilli, truffe &
sauce périgourdine*

41

RISOTTO

*crevettes de roches, palourdes,
bisque & poivrons grillés*

43





FRESH OYSTER

on ice, homemade mignonette & lemon

3

OYSTER

foie gras, spicy honey

6

OYSTER BLOODY CEASAR

bloody ceasar gel, pickled celery

6

SCALLOPS CEVICHE

lime, pickled cucumber, jalapeño, pistachio & cilantro

13

RAZOR CLAM

tobiko, sea food mayo

11

FOIE GRAS SLIDER

fig jam, onion ring & boreal sauce

37

BONE MARROW

snail with bourguignonne sauce

21

GRAVLAX

beets, dill, lime & mint gel

18

PARSNIP

bone marrow, celeri root relish & appels

22

PAN SEARED FOIE GRAS

gingerbread, red wine jam

20/32

FOIE GRAS PARFAIT

our classic

19

BEEF TARTAR

KG style, croutons

23/33

PRIME RIB

half or full size

KG potato puree, seasonal veggies

100/180

Supersize : Pan seared foie gras & truffle

+ 40

SCALLOPS

jalapeño and black garlic vinaigrette, leeks, jerusalem artichoke, guanciale & king mushroom chips

60

GNOCCHI

ricotta, garlic cream, lobster

42

DUCK BREAST

old cheddar polenta, truffle & périgourdine sauce

41

RISOTTO

shrimp, clam, grilled peppers & bisque

43



Please tell our team about your allergies and intolerances.