



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

SALADE DE PIEUVRE

*nuoc mam, céleri mariné, gel
pamplemousse & sésame*

16

PÉTONCLE

*émulsion parmesan et pistache, courge,
chanterelles marinées & shishito*

20

PARFAIT DE FOIE GRAS

le classique

20

CHAMPIGNONS SAUVAGES

*sauce XO, purée à la truffe, grenoble
& oignons perlés*

24

FOIE GRAS POÊLÉ

pain d'épices, confiture au vin rouge

20/32

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

MAGRET DE CANARD

*couscous israélien, prunes,
betteraves & bette à carde*

42

ESPADON

argousier, carottes, ratatouille & bruxelles

47

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

OCTOPUS SALAD

parmesan and pistachio mousse, squash, pickled chanterelle & shishito

16

SCALLOP

parmesan and pistachio foam, squash, pickled chanterelles & shishito

20

FOIE GRAS PARFAIT

our classic

20

WILD MUSHROOMS

XO sauce, truffle puree, walnuts & pearl onions

24

PAN SEARED FOIE GRAS

gingerbread, red wine jam

20/32

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

DUCK BREAST

pearl couscous, plum, beets & swiss chard

42

SWORDFISH

sea buckthorn, carrot, brussel sprouts & ratatouille

47

GNOCCHI

ricotta, garlic cream, lobster

42

KITCHEN GALERIE

Please tell our team about your allergies and intolerances.