



### 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**

### CEVICHE DE PÉTONCLE

*ail noir, poivrons, argousier*

**25**

### CHAMPIGNONS

*oeuf parfait, parmesan, noix de pin, café*

**20**

### GUÉDILLE AU HOMARD

*ranch à l'ail des bois, boston, tempura & pomme paille*

**30**

### 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

*champignons, têtes de violon & parmesan*

**40**

*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**

### SCALLOP CEVICHE

*black garlic, sea buckthorns, peppers*

**25**



### MUSHROOM

*perfect egg, parmesan, pine nut & coffee*

**20**

### LOBSTER ROLL

*wild garlic ranch, boston, tempura & crispy fries*

**30**

### 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

*Supersize : Pan seared foie gras & truffle*

*mushrooms, fiddlehead & parmesan*

**+ 40**

**40**

### GNOCCHI

*ricotta, garlic cream, lobster*

**42**



*Please tell our team about your allergies and intolerances.*