



### 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**

### GRAVLAX

*concombre, aneth & crème fraîche*

**13**

### CRABE

*beurre au crabe & vin blanc*

**PM**

### 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*

**21**

### PARFAIT FOIE GRAS

*notre classique*

**19**

### TARTARE DE BOEUF

*façon KG, croûtons*

**23/33**

### TATAKI DE THON

*champignon frit, jalapeño, pomelo & ponzu*

**25**

### FLÉTAN

*beurre blanc, huile de chorizo, panais, rapini & encre de seiche*

**50**

### CÔTE DE BOEUF

*demi ou complète  
purée KG, légumes de saisons*

**100/ 180**

*Supersize : Foie gras poêlé & truffe*

**+ 40**

### SHORT RIB

*sauce sweet'n'sour, purée d'oignon, gremolata & champignons marinés*

**58**

### RISOTTO

*crevette de roche, bisque, pois verts & parmesan*

**39**

### GNOCCHI

*à la ricotta, crème à l'ail, homard*

**42**





### FRESH OYSTER

*on ice, homemade mignonette & lemon*

**3**

### OYSTER<sup>k</sup><sub>G</sub>

*foie gras, spicy honey*

**6**

### OYSTER BLOODY CEASAR

*bloody ceasar gel, pickled celery*

**6**

### GRAVLAX

*cucumber, dill & fresh cream*

**13**

### RAZOR CLAM

*tobiko, sea food mayo*

**11**

### CRAB

*white wine & crab butter*

**PM**

### MUSHROOM

*perfect egg, parmesan, pine nut & coffee*

**20**

### FOIE GRAS SLIDER

*fig jam, onion ring & coleslaw*

**37**

### BONE MARROW

*snail with bourguignonne sauce*

**21**

### PAN SEARED FOIE GRAS

*gingerbread, red wine jam*

**20/32**

### FOIE GRAS PARFAIT

*our classic*

**19**

### BEEF TARTAR

*KG style, croutons*

**23/33**

### TUNA TATAKI

*fried mushroom, jalapeño, pomelo & ponzu*

**25**

### HALIBUT

*white butter, chorizo oil, parsnip, rapini & squid ink*

**50**

### SHORT RIB

*sweet'n'sour sauce, onion puree, gremolata & pickled mushroom*

**58**

### PRIME RIB

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

**100/180**

### RISOTTO

*shrimp, bisque, green peas & parmesan*

**39**

*Supersize : Pan seared foie gras & truffle*

**+ 40**

### GNOCCHI

*ricotta, garlic cream, lobster*

**42**



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