

## KITCHEN GALERIE

### HUÎTRE FRAÎCHE

*sur glace, mignonette & citron*

**3**

### HUÎTRE KG.

*foie gras, miel épicé*

**6**

### HUÎTRE BLOODY CEASAR

*gel de bloody ceasar, céleri mariné*

**6**

### SALADE DE PIEUVRE

*namh prik, sésame, pamplemousse*

**12**

---

### CÉLERI RAVE CONFIT

*champignons king, mayonnaise  
au anchois, chimichurri*

**16**

### PARFAIT DE FOIE GRAS

*le classique*

**18**

### CALMAR

*jerk, miso & gingembre*

**20**

### FOIE GRAS POÊLÉ

*pain d'épices, confiture au vin rouge*

**20/32**

### SKEWER DE CANARD

*Mayo a l'huître, ail noir,  
Wasabi*

**19**

### TARTARE DE BOEUF

*façon KG, croûtons*

**23/33**

---

### FLÉTAN

*beurre blanc au caviar, choux-  
fleurs, lardons, salsifis*

**55**

### CÔTE DE BOEUF

*demi ou complète  
purée KG, légumes de saisons*

**100/180**

*Supersize : Foie gras poêlé & truffe  
+ 40*

### JARRET D'AGNEAU

*pappardelle, rapini, pleurotes  
& noix de pins*

**57**

### CÔTES DE PORC

*ratte, bleu, céleri, carotte*

**48**

### GNOCCHI

*à la ricotta, crème à l'ail, homard*

**42**

---

## MENU DÉGUSTATION

*menu spécial conçu par la brigade*

**PM**

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

## KITCHEN GALERIE

### FRESH OYSTER

*on ice, homemade mignonette & lemon*

**3**

### OYSTER KG.

*foie gras, spicy honey*

**6**

### OYSTER BLOODY CEASAR

*bloody ceasar gel, pickled celery*

**6**

### OCTOPUS SALAD

*namh prik, sesame, grapefruit*

**11**

---

### CONFIT CELERIAC

*king mushrooms, anchovy mayonnaise, chimichurri*

**16**

### FOIE GRAS PARFAIT

*our classic*

**18**

### CALAMARI

*jerk, miso & ginger*

**20**

### PAN SEARED FOIE GRAS

*gingerbread, red wine jam*

**20/32**

### DUCK SKEWER

*oyster mayo, black garlic, wasabi*

**19**

---

### BEEF TARTAR

*KG style, croutons*

**23/33**

### HALIBUT

*beurre blanc with caviar, cauliflower, lardon, salsify*

**55**

### PRIME RIB

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

**100/180**

*Supersize : Pan seared foie gras & truffle*

### LAMB SHANK

*pappardelle, rapini, oyster mushroom & pine nuts*

**57**

### PORK RIBS

*ratte potatoes, blue cheese, celery, carrot*

**48**

**+ 40**

### GNOCCHI

*ricotta, garlic cream, lobster*

**42**

---

### TASTING MENU

*special menu, customised by our team*

**MP**

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