

KITCHEN GALERIE

Huître fraîche, sur glace, mignonette & citron	3
Huître Foie Gras, foie gras, miel épicé	6
Huître Bloody Ceasar, gel de bloody ceasar, céleri mariné	6
Palourde gratinée	6
Parfait de Foie Gras, le classique	18
Céleri-rave, huîtres, aneth, champignons, chimichurri	19
Tartare de boeuf, façon KG, croûtons	23/33
Os à moelle, escargots à la bourguignonne	24
Pieuvre, Yuzu, chorizo, clémentine, chimichurri, anchois	25
Foie Gras poêlé, pain d'épices, confiture au vin rouge	20/32
Risotto aux champignons sauvages, noisettes, salicorne, œufs, parmesan	37
Loup de mer, fumet, fèves Scarlett, guanciale, ratatouille	42
Gnocchi, à la ricotta, crème à l'ail, homard	42
Magret de canard, sauce au foie gras, purée à la truffe, pistaches, bettes à carde	42
Côte de boeuf, purée KG, légumes de saisons Demie ou Complète	D. 100 C. 180
◦ Supersize avec Foie Gras & Truffe	S. +40
MENU DÉGUSTATION	PM

KITCHEN GALERIE

Fresh Oyster, on ice, homemade mignonette & lemon	3
Foie Gras Oyster, foie gras, spicy honey	6
Bloody Ceasar Oyster, bloody ceasar gel, pickled celery	6
Clam au gratin	6
Parfait de Foie Gras, the classic	18
Celeriac, oysters, dill, mushrooms, chimichurri	19
Beef tartar, KG style, croutons	23/33
Bone marrow, escargots à la bourguignonne	24
Octopus, yuzu, chorizo, clementine, chimichurri, anchovies	25
Pan-fried Foie Gras, gingerbread, red wine jam	20/32
Risotto with wild mushrooms, hazelnuts, samphire, eggs, parmesan	37
Sea bass, fish stock, Scarlett beans, guanciale, ratatouille	42
Duck breast, foie gras sauce, truffle puree, pistachios, Swiss chard	42
Gnocchi, with ricotta, garlic cream, lobster	42
Beef Rib, KG purée, seasonal vegetables half or complete	H. 100 C. 180
◦ Supersize w/ Foie Gras & Truffle	S. +40
TASTING MENU	PM

TABLE D'HÔTE

3 services - \$45

*Disponible les jeudis seulement

ENTRÉE

Tartare de boeuf à la truffe et jaune d'œuf

- Extra foie gras +5 \$

- OU -

Céleri-rave, huîtres, aneth, champignons, chimichurri

- Extra huître +6 \$

- OU -

Calmars poêlés, sauce miso, tempura

REPAS

Aile de raie, sauce aux tomates fumées, purée de maïs, lardons, maïs, fleur d'ail

- OU -

Onglet de bœuf, sauce aux poivres, frites

- OU -

Pappardelles, fromage de chèvre, noix de pin, aneth

- Extra homard +10\$

DESSERT

Crème brûlée vanille et fleur de sel

- OU -

Granité aux bleuets, crème fraîche

- Extra gin +4\$

TABLE D'HÔTE

3 courses - \$45

*Available Thursdays only

STARTER

Beef tartare with truffle and egg yolk

- Extra foie gras +\$5

- OR -

Celeriac, oysters, dill, mushrooms, chimichurri

- Extra oysters +\$6

- OR -

Pan-seared calamari, miso sauce, tempura

MAIN

Skate wing, smoked tomato sauce, corn purée, bacon, corn, garlic scapes

- OR -

Beef hanger steak, peppercorn sauce, fries

- OR -

Pappardelle pasta, goat cheese, pine nuts, and dill

- Extra Lobster +\$10

DESSERT

Vanilla and fleur de sel crème brûlée

- OR -

Blueberry granité, crème fraîche

- Extra gin +\$4