

# KITCHEN GALERIE

|  |                  |
|--|------------------|
| Huître fraîche, <i>sur glace, mignonette &amp; citron</i>                                | 3                |
| Huître Foie Gras, <i>foie gras, miel épicé</i>   | 6                |
| Huître Bloody Ceasar, <i>gel de bloody ceasar, céleri mariné</i>                         | 6                |
| Couteau de mer, <i>mayo aux fruits de mer, tobiko</i>                                    | 11               |
| Crevettes, <i>cocktail de crevettes, sauce tartare</i>                                   | 15               |
| ————— ● —————  |                  |
| Parfait de Foie Gras, <i>le classique</i>  | 18               |
| Foie Gras poêlé, <i>pain d'épices, confiture au vin rouge</i>                            | 20/32            |
| Tartare de boeuf, <i>façon KG, croûtons</i>  | 23/33            |
| Céleri rave confit, <i>champignons king, mayonnaise au anchois, chimichurri</i>          | 16               |
| Pieuvre, <i>pd't ratte, chorizo, clémentine, céleri</i>                                  | 28               |
| ————— ● —————  |                  |
| Gnocchi, <i>à la ricotta, crème à l'ail, homard</i>                                      | 42               |
| Onglet de boeuf, <i>vinaigrette à l'échalote et lardons, frites</i>                      | 36               |
| Pétoncle, <i>prosciutto de canard, ortie, noix de pin, têtes de violon, chanterelles</i> | 55               |
| Morue noir, <i>ail noir, jalapeño, céleri rave, chips de riz</i>                         | 54               |
| Côte de boeuf, <i>purée KG, légumes de saisons demie ou complète</i>                     | D. 100<br>C. 180 |
| MENU DÉGUSTATION   | PM               |

# KITCHEN GALERIE

|   |                  |
|---|------------------|
| Fresh Oyster, <i>on ice, homemade mignonette &amp; lemon</i>                  | 3                |
| Foie Gras Oyster, <i>foie gras, spicy honey</i>                               | 6                |
| Bloody Ceasar Oyster, <i>bloody ceasar gel, pickled celery</i>                | 6                |
| Razor Clam, <i>seafood mayo, tobiko</i>                                       | 11               |
| Shrimps, <i>shrimp cocktail, tartar sauce</i>                                 | 15               |
| ————— ● —————   |                  |
| Parfait de Foie Gras, <i>the classic</i>                                      | 18               |
| Pan-fried Foie Gras, <i>gingerbread, red wine jam</i>                         | 20/32            |
| Beef tartar, <i>KG style, croutons</i>  | 23/33            |
| Celeriac Confit, <i>king mushrooms, anchovy mayonnaise, chimichurri</i>       | 16               |
| Octopus, <i>ratté potatoes, chorizo, clementine, celery</i>                   | 28               |
| ————— ● —————   |                  |
| Gnocchi, <i>with ricotta, garlic cream, lobster</i>                           | 42               |
| Hanger Steak, <i>lardons and shallot vinaigrette, fries</i>                   | 62               |
| Scallop, <i>duck prosciutto, nettle, pine nuts, fiddleheads, chanterelles</i> | 55               |
| Black cod, <i>black garlic, jalapeño, celeriac, rice chips</i>                | 54               |
| Beef Rib, <i>KG purée, seasonal vegetables half or complete</i>               | H. 100<br>C. 180 |
| TASTING MENU  | PM               |