

KG.

Huître fraîche, sur glace, mignonette & citron	3
Huître _{KG.} foie gras, miel épicé	6
Huître Bloody Ceasar, gel de bloody ceasar, céleri mariné	6
Couteau de mer, mayo aux fruits de mer, tobiko	11
Parfait de Foie Gras, le classique	18
Foie Gras poêlé, pain d'épices, confiture au vin rouge	20/32
Tartare de boeuf, façon KG, croûtons	23/33
Céleri rave confit, champignons king, mayonnaise au anchois, chimichurri	16
Crevettes et ris de veau, bisque, feuilletés, poireau	27
Gnocchi, à la ricotta, crème à l'ail, homard	42
Short rib, purée d'oignons caramélisés, Bruxelles, lardons, gremolata	62
Pétoncle et boudin, sauce Calvados, topinambour, céleri rave, pomme	38
Morue noir, beurre blanc au crabe, purée de choux-fleur, seiche, salsifis.	54
Côte de boeuf, purée KG, légumes de saisons demie ou complète	D. 100 C. 180
MENU DÉGUSTATION	PM

KITCHEN GALERIE

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

KG.

Huître fraîche, sur glace, mignonette & citron	3
Huître _{KG.} foie gras, miel épicé	6
Huître Bloody Ceasar, gel de bloody ceasar, céleri mariné	6
Couteau de mer, mayo aux fruits de mer, tobiko	11
Parfait de Foie Gras, le classique	18
Foie Gras poêlé, pain d'épices, confiture au vin rouge	20/32
Tartare de boeuf, façon KG, croûtons	23/33
Céleri rave confit, champignons king, mayonnaise au anchois, chimichurri	16
Crevettes et ris de veau, bisque, feuilletés, poireau	27
Gnocchi, à la ricotta, crème à l'ail, homard	42
Short rib, purée d'oignons caramélisés, Bruxelles, lardons, gremolata	62
Pétoncle et boudin, sauce Calvados, topinambour, céleri rave, pomme	38
Morue noir, beurre blanc au crabe, purée de choux-fleur, seiche, salsifis.	54
Côte de boeuf, purée KG, légumes de saisons demie ou complète	D. 100 C. 180
MENU DÉGUSTATION	PM

KITCHEN GALERIE

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