

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
Oursins, champagne, fenouil, lime	12
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
Accras de morue, asperges, tomates, chèvre, amandes, balsamique	22
Pieuvre, Yuzu, chorizo, clémentine, chimichurri, anchois	25
Gnocchi, à la ricotta, crème à l'ail, homard	42
Onglet de boeuf, vinaigrette à l'échalote et lardons, frites	36
Pétoncle, prosciutto de canard, pesto à l'ail des bois, noix de pin, têtes de violon, chanterelles	55
Bar rayé, rhubarbe, fenouil, salicorne, asperge	41
Côte de boeuf, purée KG, légumes de saisons Demie ou Complète ◦ Supersize avec Foie Gras	D. 100 C. 180 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
Sea urchins, champagne, fennel, lime	12
Razor Clam, seafood mayo, tobiko	11
Parfait de Foie Gras, the classic	18
Pan-fried Foie Gras, gingerbread, red wine jam	20/32
Beef tartar, KG style, croutons	23/33
Cod fritters, asparagus, tomatoes, goat cheese, almonds, balsamic vinegar	22
Octopus, yuzu, chorizo, clementine, chimichurri, anchovies	25
Gnocchi, with ricotta, garlic cream, lobster	42
Hanger Steak, lardons and shallot vinaigrette, fries	36
Scallops, duck prosciutto, wild garlic pesto, pine nuts, fiddleheads, chanterelles	55
Bass, rhubarb, fennel, pickleweed, asparagus	41
Beef Rib, KG purée, seasonal vegetables half or complete ◦ Supersize w/ Foie Gras	H. 100 C. 180 S. +40
TASTING MENU	PM