



HUÎTRE FRAÎCHE

sur glace, mignonette & citron

3

HUÎTRE KG.

foie gras, miel épicé

6

HUÎTRE BLOODY CEASAR

gel de bloody ceasar, céleri mariné

6

COUTEAUX DE MER

mayo aux fruits de mer & tobiko

11

COURGE DELICATA

tempura, miel épicé & crème fraîche

17

PARFAIT DE FOIE GRAS

le classique

18

CHAMPIGNONS SAUVAGES

*sauce XO, purée à la truffe, grenoble
& oignons perlés*

24

OS A MOELLE

escargot à la bourguignonne

27

FOIE GRAS POÊLÉ

pain d'épices, confiture au vin rouge

20/32

TARTARE DE BOEUF

façon KG, croûtons

23/33

JOUE DE PORC

*purée de carotte, sauce forestière,
romanesco & chips de pdt ratte*

37

CÔTE DE BOEUF

*demi ou complète
purée KG, légumes de saisons*

100/ 180

Supersize : Foie gras poêlé & truffe

+ 40

RISOTTO

*champignons sauvages, noisette,
parmesan & oeuf*

38

AILE DE RAIE

*beurre noir, câpres, citron confit,
purée de céleri rave & rémoulade*

39

GNOCCHI

à la ricotta, crème à l'ail, homard

42

KITCHEN GALERIE

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



FRESH OYSTER

on ice, homemade mignonette & lemon

3

OYSTER KG.

foie gras, spicy honey

6

OYSTER BLOODY CEASAR

bloody ceasar gel, pickled celery

6

RAZOR CLAM

seafood mayo & tobiko

11

DELICATA SQUASH

tempura, spicy honey & fresh cream

17

FOIE GRAS PARFAIT

our classic

20

WILD MUSHROOMS

XO sauce, truffle puree, walnuts & pearl onions

24

BONE MARROW

snails "à la bourguignonne"

27

PAN SEARED FOIE GRAS

gingerbread, red wine jam

20/32

BEEF TARTAR

KG style, croutons

23/33

PORK CHEEK

carrot puree, mushroom sauce, romanesco & fingerling chips

37

RISOTTO

wild mushrooms, hazelnut, parmesan & egg

38

PRIME RIB

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

100/180

Supersize : Pan seared foie gras & truffle

SKATE WING

black butter, capers, candied lemon, celeriac puree & remoulade

39

+ 40

GNOCCHI

ricotta, garlic cream, lobster

42

KITCHEN GALERIE

Please tell our team about your allergies and intolerances.