

KITCHEN GALERIE

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

CÉLERI RAVE CONFIT

champignons king, mayonnaise au anchois, chimichurri

16

PARFAIT DE FOIE GRAS

Le Classique

18

CANARD

champignons, topinambours, sapin

FOIE GRAS POÊLÉ

pain d'épices, confiture au vin rouge

20 / 32

18

TARTARE DE BOEUF

façon KG, croûtons

23 / 33

LOTTE

purée de choux fleur, tomates fumées, huitre, salsifis, caviar

35

CÔTE DE BOEUF

demi ou complète purée KG, légumes de saisons

100 / 180

SHORT RIB

pappardelle, rapini, pleurotes, noix de pins

47

CÔTE DE PORC

ratte, bleu, céleri, carotte

48

Supersize :

Foie gras poêlé & truffe

+40

GNOCCHI

à la ricotta, crème à l'ail, homard

42

MENU DÉGUSTATION

menu spécial conçu par la brigade

PM

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

KITCHEN GALERIE

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

CONFIT CELERIAC

king mushrooms, anchovy mayonnaise, chimichurri

16

FOIE GRAS PARFAIT

our classic

18

DUCK

mushrooms, sunchokes, fir

18

PAN SEARED FOIE GRAS

gingerbread, red wine jam

20 / 32

BEEF TARTAR

KG style, croutons

23 / 33

LOTTE

cauliflower puree, smoked tomatoes, oyster, salsify, caviar.

35

PRIME RIB

half or full size KG potato puree, seasonal veggies

100 / 180

SHORT RIB

Pappardelle, rapini, oyster mushrooms, pine nuts

57

PORK RIBS

ratte potatoes, blue cheese, celery, carrot

48

Supersize :

Pan seared foie gras & truffle

+40

GNOCCHI

ricotta, garlic cream, lobster

42

TASTING MENU

special menu, customised by our team

MP

Please tell our team about your allergies and intolerances.