

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

20

CALMAR

jerk, miso & gingembre

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

Supersize : Foie gras poêlé & truffe

+ 40

JARRET D'AGNEAU

*pappardelle, rapini, pleurotes
& noix de pins*

57

CÔTES DE PORC

ratte, bleu, céleri, carotte

48

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

20

CALAMARI

jerk, miso & ginger

PAN SEARED FOIE GRAS

gingerbread, red wine jam

20/32

18

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

Supersize : Pan seared foie gras & truffle

LAMB SHANK

pappardelle, rapini, oyster mushroom & pine nuts

57

PORK RIBS

ratte potatoes, blue cheese, celery, carrot

48

+ 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.