



ATTENTION!!

Vous êtes sur le point d'entrer
dans un monde plein de
créativité.

VOUS JOINDREZ-VOUS À NOUS
POUR LE DÉCOUVRIR ?

Brisez les règles avec nous et profitez d'une nouvelle
expérience culinaire

LA CUISINE DE KAY

BAR ET CAVIAR

21€

(Aussi en option végétarienne)

Fumé à la maison, ananas fermenté,
asperges blanches, persil.



GAMBA

25€

Tigrée Sauvage, beurre blanc, fèves, cacao,
caviar danois fumé bombón marine.



PIGEONNEAU

28€

En deux temps, pistache, mirabelle et yuzu,
pomme de terre, lard rutabaga, kimchi.



MAIGRE

25€

Nikkei aigre-douce, pastèque, litchi,
gari maison, physalis.

ENTRECÔTE ARGENTINE

30€

Beterraga, échalotes, caramel, estragon épicé,
artichaut aigre-doux, truffe d'été.



ANANAS ET NOIX DE COCO

25€

Bar fumé, patate douce épicée, curry rouge,
chalaquita, litchi.



BUTTER MASALA

24€

(Option végétarienne)

Brochette de pleurote, anticuchera, kimchi,
calamansi, charbon de bois, cornichons.



INCONNUE

32€

Uniquement pour les audacieux,
créativité débridée.

NOTRE MONDE DOUX

SKY -V

15€

Sorbet aux fraises épicé, ganache chocolat blanc et céleri, caviar de poivron fumé.



POMME IVRE

15€

Sorbet pomme et cognac, gâteau au citron, pralines aux noix de pecan, crème de poivre noir.



SURPRISE DU CHEF' JERSSON

17€

L'idée ici est de se laisser surprendre par la main du pâtissier, pour les personnes qui aiment s'aventurer dans l'inconnu.

LE BAR DE KAY

PISCO SOUR 14€

Pisco péruvien, citron vert, syrop, bitter.

WHISKY SUNRISE 13€

Whisky, liqueur de mandarin, clémentine, basilic

CHILCANO 13€

Pisco, ginger ale, citron.

COCKTAIL DU JOUR 14€

Création du jour du barman, demandez à découvrir ce que c'est.

SANS ALCOOL

LIMONADE À L'ESTRAGON 9€

Citron bergamote, infusion d'estragon.

SEÑORITA 9€

Fraise, poivron rouge, citron, L'eau tonique.

ÉTÉ 9€

Orange - kalamansi - menthe - ginger ale.