



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

Entrée

Plat

BAR ET CAVIAR

(Aussi en option végétarienne)

Fumé à la maison - ananas fermenté -
asperges blanches - persil

20€

30€



GAMBA

Tigrée Sauvage - beurre blanc - fèves -
cacao - caviar danois fumé bombón marine

27€

38€

1 pièce

2 pièce



ANANAS ET NOIX DE COCO

Bar fumé - Glace du patate douce épicée -
curry rouge - chalaquita - litchi

22€

30€



MAIGRE

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

-

30€

Entrée

Plat

ENTRECÔTE ARGENTINE

-

35€

Beterraga - échalotes - caramel - estragon épicé
- artichaut aigre-doux.



PIGEONNEAU

-

40€

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



BUTTER MASALA

(Option végétarienne)

16€

24€

Brochette de pleurote - anticuchera - kimchi -
calamansi - charbon de bois - cornichons



INCONNUE

-

35€

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.