

KH CULINARY

Notre histoire

RESTAURANT

LES ORIGINES

CE RESTAURANT EST LE REFLET D'UN DUO COMPLÉMENTAIRE :

KÉVIN, ARDÉCHOIS, FAÇONNÉ PAR LES SAISONS, LES PRODUITS BRUTS ET LE RESPECT DU TERROIR.

HUGUES, CORSE, BERCÉ PAR DES SAVEURS FRANCHES ET LA CULTURE DU PARTAGE.

ENSEMBLE, ILS ONT IMAGINÉ UN LIEU DE GASTRONOMIE SAVOUREUSE ET INSPIRÉE, OÙ LA CUISINE INVITE AUX VOYAGES DANS UNE AMBIANCE CHALEUREUSE, COMME À LA MAISON.

ICI, ON ÉLABORE LES PLATS AVEC PRÉCISION ET PASSION, ON SERT AVEC LE SOURIRE.

BIENVENUE CHEZ KH CULINARY !

FAITES COMME CHEZ VOUS — NOUS, ON S'OCCUPE DU RESTE !

LES PRODUITS & NOTRE CUISINE

TOUS NOS PRODUITS SONT SÉLECTIONNÉS AVEC ATTENTION ET NOUS PRIVILÉGIONS LES CIRCUITS COURTS, TELS QUE :

LA DENT DU VILLARD À BOZEL POUR NOTRE CHARCUTERIE,
LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE MOUTIERS POUR NOS FROMAGES ET BEURRE DE SAVOIE,
DISSERKOI À BOZEL POUR NOS POISSONS ET FRUITS DE MER,
LA BOULANGERIE BIOCOOP POUR NOTRE PAIN BIO,
AU PLAISIR DES PÂTES POUR NOS PÂTES FRAÎCHES...

FAIT MAISON

KH CULINARY
RESTAURANT

CUISINE RAFFINÉE

KH CULINARY

Notre carte

RESTAURANT

ENTRÉES

- TARTARE DE BOEUF SUR OS À MOELLE RÔTIE, SAUCE BÉARNAISE - 22
GRAVELAX DE SAUMON, SAUCE LECCE DE TIGRE COCO-BETTERAVE - 21
VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME DE BEAUFORT & NOISETTES - 15
NOIX DE SAINT-JACQUES EN FINE BLANQUETTE - 19
CAPPELLETTI DE FOIE GRAS, JUS CORSÉ DE VOLAILLE AUX MORILLES - 24
CHARCUTERIE SAVOYARDE - 19

PLATS

- CERF FAÇON WELLINGTON, SAUCE AU PORTO, LÉGUMES GLACÉS - 45
GNOCCHIS, REBLOCHON, JAMBON DE SAVOIE, TOMME AOP RÂPÉE - 28
BOUILLABAISSE SAVOYARDE AUX POISSONS D'EAU DOUCE - 39
SUPRÊME DE VOLAILLE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, ALIGOT, JUS DE VOLAILLE RÉDUIT - 34
FILET DE BOEUF, JUS PORTO & MORILLES, FOIE GRAS ET LÉGUMES - 40
SOURIS D'AGNEAU CUISSON LENTE, SAUCE AU MIEL - 39
CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES - 100
FONDUE (MIN. 2 PERSONNES) - 30/P
MENU ENFANT (PLAT + DESSERT) - 16€

DESSERTS

- BRIOCHE PERDUE *ARTHUR SIGNATURE* - 12
TARTE TATIN - 12
CHEESECAKE CITRON ET COULIS MYRTILLES - 12

FAIT MAISON

KH CULINARY
RESTAURANT

CUISINE RAFFINÉE

Carte des boissons

RESTAURANT

APÉRITIFS

MARTINI ROUGE / BLANC - 7

BIÈRES BRASSERIE DU MONT BLANC - 8

RICARD - 8

VERRE DE VIN - 8

COUPE DE CHAMPAGNE - 14

COCKTAILS

LE MOSCOW MULE - 14

L'AMERICANO - 14

LE PINK - 14

LA CAÏPIROSKA - 14

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS - 5

COCA, COCA ZERO, LIMONADE, ORANGINA, ICE-TEA - 5

GINGER BEER - 6

EAU PLATE & GAZEUSE (0.7L) - 7

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO & ALLONGÉ - 3

CAFÉ CRÈME - 5

CHOCOLAT CHAUD MAISON - 6

THÉ ET INFUSION - 5

CITRON CHAUD - 5

GROG - 8

VIN CHAUD - 6

SPIRITUEUX

COGNAC XO - 14

RHUM BUMBU - 14

GIN HENDRICK'S - 14

GÉNÉPI - 8

CHARTREUSE - 8

KH CULINARY

Nos vins

Our wines

RESTAURANT

NOTRE SÉLECTION

CHEZ KH CULINARY, LE VIN FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'EXPÉRIENCE À TABLE.

NOTRE CARTE EST LE FRUIT DE RENCONTRES AVEC DES VIGNERONS ENGAGÉS, AMOUREUX DE LEUR TERROIR ET DU TRAVAIL BIEN FAIT.

NOUS PRIVILÉGIONS DES VINS SINCÈRES, EXPRESSIFS ET ÉQUILIBRÉS, CAPABLES DE S'ACCORDER NATURELLEMENT AVEC NOTRE CUISINE.

LA CARTE MÊLE DÉCOUVERTES ET INCONTOURNABLES, AVEC DES VINS CHOISIS AVANT TOUT POUR LE PLAISIR QU'ILS PROCURENT ET LEUR CAPACITÉ À ACCOMPAGNER CHAQUE MOMENT DU REPAS.

LAISSÉZ-VOUS GUIDER, GOÛTEZ, EXPLOREZ...
ET SURTOUT, PRENEZ LE TEMPS DE SAVOURER.

OUR SELECTION

AT KH CULINARY, WINE IS AN INTEGRAL PART OF THE DINING EXPERIENCE.

OUR WINE LIST IS THE RESULT OF ENCOUNTERS WITH DEDICATED WINEMAKERS WHO ARE PASSIONATE ABOUT THEIR TERROIR AND CRAFTSMANSHIP.

WE FAVOR HONEST, EXPRESSIVE, AND BALANCED WINES THAT PAIR NATURALLY WITH OUR CUISINE.

THE LIST BLENDS DISCOVERIES WITH CLASSIC FAVORITES, FEATURING WINES CHOSEN PRIMARILY FOR THE PLEASURE THEY PROVIDE AND THEIR ABILITY TO COMPLEMENT EVERY MOMENT OF THE MEAL.

LET YOURSELF BE GUIDED, TASTE, EXPLORE...
AND ABOVE ALL, TAKE THE TIME TO SAVOR.

FAIT MAISON



CUISINE RAFFINÉE

KH CULINARY

Nos rouges

Our reds

RESTAURANT

BORDEAUX

CHÂTEAU MARTIN 2015, GRAVES - 46
MARGAUX, CONFIDENCES DE PRIEURÉ LICHINE 2020 - 72
CHÂTEAU DULUC DE BRANAIRE-DUCRU 2016 - 88
SAINT JULIEN, CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2017 - 210
PAUILLAC, CHÂTEAU PONTET-CANET 2008 - 260

BOURGOGNE

PINOT NOIR, COTEAUX DES MARGOTS 2023 - 39
SAVIGNY LES-BEAUNES DUBOIS & FILS 2022 - 78
NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "CLOS DES ARGILLIÈRES" BIO 2021 - 164
CHAMBOLLE-MUSIGNY "LES CRAS" DOMAINE PATRICE RION 2021 - 195
GRANDS-ECHÉZEAUX GRAND CRU DOMAINE THÉNARD 2020 - 350

RHÔNE

CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DES MARTINELLES 2021 - 44
SAINT-JOSEPH ROUGE DOMAINE DES MARTINELLES 2022 - 67
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "JULIEN BARROT" DOMAINE DE LA BARROCHE 2023 - 107
CÔTE-RÔTIE "PROMESSE" DOMAINE CHRISTOPHE PICHON 2021 - 131

SAVOIE

MONDEUSE "SAINT JEAN DE LA PORTE" DOMAINE DE MÉJANE 2023 - 38

KH CULINARY

Nos blancs

Our whites

RESTAURANT

BORDEAUX

BORDEAUX MOELLEUX, CHÂTEAU PIERON 2023 - 38

BOURGOGNE

BOURGOGNE "FRISONS" CYRIL GAUTHERON 2023 - 46

CHABLIS DOMAINE GAUTHERON 2023 - 58

RULLY "LES PLANTENAYS" BIO DOMAINE MIA 2020 - 90

CHASSAGNE-MONTRACHET "LES HOULLIÈRES" BIODYNAMIE DOMAINE MOREY-COFFINET
2021 - 180

MEURSAULT 1ER CRU "BLAGNY" VINCENT GIRARDIN 2020 - 220

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU DUBREUIL-FONTAINE 2020 - 275

LOIRE

POUILLY FUMÉ "SILEX" DOMAINE DE LA LOGE 2023 - 71

RHÔNE

LES BECS FINS, MAISON LAURENT TARDIEU, 2023 - 38

DOMAINE D'ALOES 2023, BIO - 38

CONDRIEU "LÉGENDE BONNETTA" BIO CLOS DE LA BONNETTE 2022 - 155

SAVOIE

ROUSSETTE DE SAVOIE DOMAINE DE MÉJANE 2023 - 38

NOS CHAMPAGNES

CHAMPAGNE R. BOURDELOIS RÉSERVE BRUT 1ER CRU - 88

LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE - 98

RUINART BLANC DE BLANCS - 183

DOM PÉRIGNON 2015 - 475

FAIT MAISON



CUISINE RAFFINÉE