



TABLE D'HÔTE 57\$

ENTRÉE

Choix de

TARTARE DE SAUMON

Saumon king bio, racine de taro, avocat, sésame, gelée de mangue

SALADE DE BURATTA

Buratta fouettée, poires braisées, pêches grillées, légumes du marché, amandes, vinaigrette à l'ail noir

TATAKI DE BOEUF

Oignons verts, pousses, ponzu, poussière de ramen

REPAS PRINCIPAL

Choix de

BOL DE POKE AU SAUMON

King salmon poke, edamame, pineapple, sambal soy, calrose
Saumon cuit disponible sur demande / Option de tofu sur demande

CAPPELLETTI À LA TRUFFE

Truffe d'hiver fraîche, ricotta, citrouille, sauce à la crème de champignons sauvages

POULET CHILLI THAI

Sauce de chili doux thaïlandais, légumes de saison, cendre de légumes

SHORT RIB DE BOEUF

Braisé 8h, purée de pommes de terre à l'ail, légumes rôtis, au jus

SUPPLÉMENTS

Rehaussez votre plat principal avec l'un de nos plats premium à montant supplémentaire

BOL SCORPION +7

Trio de poke de thon rouge, homard et saumon king bio, edamame, ananas, soya sambal, calrose

SOLO HAWK +36

Entrecôte de boeuf vieilli 22oz, purée de pdt à l'homard, topinambours rôtis, champignons sauvages, cognac au jus

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER "DON'T BE SHELLFISH" +31

12 huîtres, 1lb de homard, crabe d'Alaska, 4 crevettes tigrées

DESSERT

SÉLECTION DU CHEF

Les taxes et le service ne sont pas inclus



TABLE D'HÔTE 57\$

APPETIZER

Choice of

SALMON TARTARE

Organic king salmon, taro root, avocado, sesame, mango gel

BURATTA SALAD

Braised pears, whipped buratta, peaches, almonds, black garlic vinaigrette

BEEF TATAKI

Green onion, alfalfa sprouts, ponzu, ramen dust

MAIN COURSE

Choice of one

SALMON POKE BOWL

King salmon poke, edamame, pineapple, sambal soy, calrose
Cooked salmon available / Tofu option available

TRUFFLE CAPPELLETTI

Fresh winter truffle, ricotta, pumpkin, wild mushroom cream sauce

SWEET THAI CHILLI CHICKEN

Sweet thai chilli sauce, seasonal vegetables, vegetable ash

BEEF SHORT RIB

8hr braised beef short rib, garlic mashed potato, roasted vegetables, au jus

UPGRADES

Upgrade your main course to one of our premium dishes for an additional charge

SCORPION BOWL +7

Trio of red tuna, lobster and king salmon poke, edamame, pineapple, sambal soy, calrose

SOLO HAWK +36

22oz dry aged rib steak, garlic mashed potato, roasted jerusalem artichokes, wild mushrooms, cognac au jus

DON'T BE SHELLFISH PLATTER +31

12 oysters, 1lbs lobster, Alaskan king crab, 4 tiger prawns

DESSERT

CHEF'S CHOICE

Taxes and service are not included