



TABLE D'HÔTE 80\$

ENTRÉE

Choix de

SALADE DE BURATTA

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

TARTARE DE BOEUF

Filet mignon, os à moelle, foie gras, cornichon

PÉTONCLES PRINCESSE À LA CONFITURE DE BACON

Pétoncles poêlées, confiture de bacon, labneh à la framboise

PÂTES

CAPPELLETTI À LA TRUFFE

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

REPAS PRINCIPAL

Choix de

BOL SCORPION

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

SHORT RIB DE BOEUF & CREVETTES DORÉES

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

BAR DE MER DU CHILI

Purée de betterave rouge fumée, carottes bio, choy sum, lustre soya érable, cendre de légumes

SUPLÉMENTS

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

SOLO HAWK + 25

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" + 19

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

DESSERT

SÉLECTION DU CHEF

*Taxes and service are not included
The menu is subject to change without notice*



TABLE D'HÔTE 80\$

APPETIZER

Choice of

BURATTA SALAD

Whipped buratta, braised pears, grilled peaches, market fresh greens, almonds, black garlic vinaigrette

BEEF TARTARE

Filet mignon, bone marrow, shaved foie gras, gherkin

BACON JAM PRINCESS SCALLOPS

Seared scallops, bacon jam, raspberry labneh

PASTA

TRUFFLE CAPPELLETTI

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

MAIN COURSE

Choice of

SCORPION BOWL

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

BEEF SHORT RIB & GOLDEN SHRIMP

8hr braised beef short rib, mashed potato, roasted vegetables, au jus
Two jumbo garlic grilled tiger prawns

CHILEAN SEABASS

Smoked red beet puree, organic carrots, choy sum, maple soy glaze, vegetable ash

UPGRADES

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

SOLO HAWK + 25

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

DON'T BE SHELLFISH PLATTER + 19

12 oysters, 1lb lobster, Alaskan king crab, 4 tiger shrimp

DESSERT

CHEF'S CHOICE

*Taxes and service are not included
The menu is subject to change without notice*