

TABLE D'HÔTE

\$ 63

ENTRÉE

Choix de

TARTARE DE SAUMON

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

SALADE DE CÉSAR ÉPICÉE

Coeurs de Romaine, parmesan, mayo aux câpres épicées, prosciutto

TATAKI DE BOEUF

Oignons verts, pousses, ponzu, poussière de ramen

REPAS PRINCIPAL

Choix de

BOL DE POKE AU SAUMON

Saumon sauvage bio, avocat, edamame, ananas, soya sambal, riz violet biologique
Saumon cuit disponible sur demande / Option de tofu sur demande

CAPPELLETTI À LA TRUFFE

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

POULET CHILLI THAI YAKITORI

Sauce de chili doux thaïlandais, ananas, légumes de saison, quinoa, sésame

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 +19

6 oz queue de homard, duo de poke de saumon bio et thon rouge, avocat, edamame, ananas, soja sambal, riz violet biologique

SOLO HAWK +44

"Entrecôte de boeuf vieilli 22oz, purée de pdt à l'homard, topinambours rôtis, champignons sauvages, asperges, champignons sauvages, Remy Martin XO réduction"

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER "DON'T BE SHELLFISH" +39

6 huîtres, 1lb de homard, crabe d'Alaska, 3 crevettes tigrées

DESSERT

SÉLECTION DU CHEF

Les taxes et le service ne sont pas inclus

TABLE D'HÔTE

\$63

APPETIZER

Choice of one

SALMON TARTARE

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

SPICY CEASAR SALAD

Romaine hearts, parmesan, spicy caper mayo, prosciutto

BEEF TATAKI

Green onion, alfalfa sprouts, ponzu, ramen dust

MAIN COURSE

Choice of one

SALMON POKE BOWL

Organic wild salmon poke, avocado, edamame, pineapple, sambal soy, organic purple rice
Cooked salmon available / Tofu option available

TRUFFLE CAPPELLETTI

Fresh truffle, ricotta, pumpkin, wild mushroom cream sauce

SWEET THAI CHILLI CHICKEN YAKITORI

Sweet Thai chili sauce, pineapple, seasonal vegetables, quinoa, sesame

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 +19

6oz lobster tail, duo of wild organic salmon poke and red tuna, avocado, edamame, pineapple, sambal soy, organic purple rice

SOLO HAWK +44

22oz dry aged rib steak, lobster mashed potato, roasted Jerusalem artichokes, asparagus, wild mushrooms, Remy Martin XO reduction

DON'T BE SHELLFISH PLATTER +39

6 oysters, 1lbs lobster, Alaskan king crab, 3 tiger shrimp

DESSERT

CHEF'S CHOICE

Taxes and service are not included