



# GRAND PRIX MENU

150

## LAP 1

CHOICE OF ONE

### ALASKAN KING CRAB

Roasted Alaskan king crab, gruyère, roasted garlic butter, panko

### 1855 BEEF TATAKI

Angus beef, ramen dust, ponzu, alfalfa sprouts

### BORD'ELLE CEVICHE

Princess scallop, Oyster, radish, pear, cilantro, calabrese chilli

## LAP 2

CHOICE OF ONE

### WILD ORGANIC SALMON TARTARE

Organic salmon, avocado, white sesame, sambal soy, taro root chip

### BURATTA SALAD

Whipped buratta, braised pears, grilled peaches, salted almonds, black garlic emulsion

## LAP 3

CHOICE OF ONE

### TRUFFLE CAPPELLETTI

Ricotta stuffed cappelletti, black truffle, pumpkin, wild mushroom cream sauce

### CHILEAN SEABASS

Seared chilean seabass, organic purple rice, beet puree, choy sum, maple soy glaze

### BEEF SHORT RIB

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

Sales tax and your preferred gratuity not included.

—>>> **UPGRADES** <<<—

UPGRADE YOUR MAIN COURSE TO ONE OF OUR PREMIUM DISHES  
FOR AN ADDITIONAL CHARGE

**SOLO HAWK +55**

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

**DON'T BE SHELLFISH PLATTER +35**

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

—>>> **LAP 4** <<<—

CHOICE OF DESSERT

**DECONSTRUCTED WILD BERRY CHEESECAKE**

Cream cheese parfait style, graham, mixed wild berry coulis

**DOUBLE CARAMEL CHEESECAKE**

Carrot cake, cream cheese, walnuts, in-house caramel ganache

Executive Chef

**ANDREW BA**

@chefandrewba

Please advise us of any allergies or dietary restrictions

Sales tax and your preferred gratuity not included.



# MENU GRAND PRIX

150

## TOUR 1

CHOIX DE

### CRABE DE L'ALASKA

Crabe d'Alaska rôti, gruyère, beurre à l'ail rôti, panko

### TATAKI DE BOEUF 1855

Boeuf Angus certifié, poussière de ramen, ponzu, des pouces de luzerne

### BORD'ELLE CEVICHE

Pétoncle princesse, huîtres, radis, poire, coriandre, piment calabrese

## TOUR 2

CHOIX DE

### TARTARE DE SAUMON BIOLOGIQUE

Saumon bio, avocat, sésame, soya sambal, croustille de racine de taro

### SALADE DE BURATTA

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

## TOUR 3

CHOIX DE

### CAPPELLETTI À LA TRUFFE

Cappelletti farci à la ricotta, truffe noire, citrouille, crème de champignons sauvages

### BAR DE CHILI

Bar de chili poêlé, riz violet biologique, purée de betterave, choy sum, lustre soya érable

### SHORT RIB DE BOEUF

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

*Les taxes et le service ne sont pas inclus*

—»»» **SUPPLÉMENTS** «««—

REHAUSSEZ VOTRE PLAT PRINCIPAL AVEC L'UN DE NOS  
PLATS PREMIUM À UN MONTANT SUPPLÉMENTAIRE

**SOLO HAWK +55**

"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" +35**

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

—»»» **4IÈME TOUR** «««—

CHOIX DE

**GÂTEAU AU FROMAGE DÉCONSTRUIT AUX BAIES SAUVAGES**

Parfait de fromage à la crème, coulis de baies sauvages, crumble graham

**GÂTEAU ÉTAGÉ AU CAMEL**

Gâteau aux carottes, fromage à la crème, noix de grenobles, ganache au caramel maison

Chef Exécutif  
**ANDREW BA**  
@chefandrewba

Veuillez nous informer de toute allergie ou restriction alimentaire  
*Les taxes et le service ne sont pas inclus*