

TABLE D'HÔTE 63\$

APPETIZER

Choice of one

WILD SALMON TARTARE

Line caught organic salmon, taro root, avocado, sesame, cucumber
*Vegan option available

SPICY CEASAR SALAD

Romaine hearts, parmesan, spicy caper mayo, prosciutto

MOZZARELLA DI BUFALA

Quebec buffalo mozzarella, blood orange, heirloom tomatoes, prosciutto di parma, black garlic splatter

BEEF TATAKI

Beef tenderloin, green onion, alfalfa sprouts, ponzu, ramen dust

MAIN COURSE

Choice of one

ORGANIC SALMON POKE BOWL

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

COCOA CAPPELLETTI

Ricotta, marinated black truffle, pumpkin, wild mushroom cream sauce

SWEET THAI CHILI CHICKEN

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

KING CRAB RAVIOLI+19

Alaskan king crab, ricotta ,capers , greenhouse tomatoes, white wine

SCORPION BOWL +25

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

SOLO HAWK +44

22oz dry aged rib steak, lobster mashed potato, Jerusalem artichokes, asparagus, wild mushrooms

DON'T BE SHELLFISH PLATTER +37

6 oysters, 1lbs lobster, Alaskan king crab, 2 tiger shrimp

DESSERT CHEF'S CHOICE

TABLE D'HÔTE 63\$

ENTRÉE

Choix de

TARTARE DE SAUMON

Saumon biologique irlandais pêché à la ligne, chips de taro, avocat, sésame, concombre
*Option végétalienne disponible sur demande

SALADE DE CÉSAR ÉPICÉE

Coeurs de Romaine, parmesan, mayonnaise aux câpres épicée, prosciutto

MOZZARELLA DI BUFALA

Fromage bufala du Québec, oranges sanguines, tomates ancestrales, prosciutto, vinaigrette à l'ail noir

TATAKI DE BOEUF

Filet de bœuf, oignons verts, pousses, ponzu, poussière de ramen

REPAS PRINCIPAL

Choix de

BOL DE POKE AU SAUMON

Saumon biologique irlandais pêché à la ligne, avocat, edamame, ananas, soya sambal, riz violet biologique
Saumon cuit disponible sur demande / Option de tofu sur demande

CAPPELLETTI AU CACAO

Truffe noire marinée, ricotta, citrouille, sauce à la crème de champignons sauvages

POULET CHILI THAI

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, sauce au jus

SUPLÉMENTS

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

RAVIOLIS DE CRABE ROYAL D'ALASKA +19

Crabe royal d'alaska, ricotta, capres, tomates de serre, vin blanc

BOL SCORPION +25

Queue d'omard de 6 oz, duo de poke de saumon biologique et thon "bluefin", avocat, edamame, ananas, soja sambal, riz violet biologique

SOLO HAWK +44

Entrecôte de boeuf vieilli 22oz, purée de pomme de terre au homard, topinambours rôtis, champignons sauvages, asperges

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER "DON'T BE SHELLFISH" +37

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

DESSERT

SÉLECTION DU CHEF