

Menu



Appetizers Entrées

Foie gras and chicken liver parfait, hibiscus gel, frisée, toasted brioche

Parfait de foie gras et foie de volaille, gelée d'hibiscus, frisée, brioche grillée

Bourbon glazed pork belly, pineapple relish, cucumber slaw, cashew & tahini purée

Ventrèche de porc glacée au Bourbon, relish d'ananas, salade de concombre, purée de noix de cajou et sesame

Wild and cultivated mushroom risotto, Parmigiano Reggiano

Risotto de champignons sauvages et cultivés, Parmigiano Reggiano

Beetroot and Granny Smith apple salad, whipped goat cheese, puffed grains

Salade de betterave et pomme Granny Smith, fromage de chèvre fouetté, chapelure de grains croustillants

Mains Plats principaux

Lightly smoked sablefish, gai choy, braised leeks, lemon butter

Morue carbonnière légèrement fumée, choy sum, poireaux braisés, beurre blanc citronné

Grilled lamb chops, Du Puy lentils, pickled raisins, watercress, butternut conserva

Côtelettes d'agneau grillées, lentilles Du Puy, raisins marinés, cresson, condiment courge musquée

Roasted corn fritter, mint and mango chutney, guajillo crema, charred jalapeno, puffed sorghum

Beignet de maïs grillé, condiment menthe & mangue, crème de guajillo, jalapeno, sorgho soufflé

Braised beef shortribs, Thumbelina carrots, carrot top pesto, horseradish

Côte de boeuf braisée, carottes Thumbelina, pesto de feuillage de carotte, raifort

Hawksworth beef burger, tempura onion ring, aged cheddar, bacon, brioche bun

Burger de boeuf Hawksworth, rondelle d'oignon frite, vieux cheddar, pain brioché



HAWKSWORTH

Discover Chef David Hawksworth's innovative Canadian-influenced dishes.

Découvrez les créations canadiennes uniques du Chef David Hawksworth.