

Menu

*(Please allow 45 minutes for preparation)
(Veuillez prévoir 45 minutes pour la préparation)*



Appetizers Entrées (15 min)

Roasted pumpkin soup, crisp sage, brown butter
croutons

Soupe de courge rôtie, sauge croustillante, croûtons
beurre noisette

B.C. Albacore tuna Tataki, daikon, watermelon
radish, avocado, puffed white rice, ponzu

Tataki de thon albacore B.C., radis japonais et
pastèque, riz blanc soufflé, sauce ponzu

Kale salad, shaved fennel, toasted bread crumbs,
'green goddess' dressing

Salade de chou frisé, fenouil ciselé, croûtons de
pain, vinaigrette « déesse verte »

Seared Quebec foie gras, cherry, pain perdu,
pistachio

Foie gras du Québec poêlé, cerises, pain perdu,
pistaches

Mains Plats principaux (30 min)

Soy-marinated Sablefish, bok choy, mushrooms,
bacon dashi

Morue charbonnière marinée au soja, chou chinois,
champignons, dashi au bacon

Grilled lamb chops, roasted cauliflower, yogurt, mint
chermoula

Côtelettes d'agneau grillées, chou-fleur rôti,
yogourt, chermoula à la menthe

English pea falafel, roasted zucchini, cherry tomato,
pistachio salsa verde

Falafel de pois, courgettes rôties, tomates cerise,
salsa verte à la pistache

Braised beef cheek, corn polenta, pickled
mushrooms, jalapeno

Poitrine de bœuf braisée, polenta de maïs,
champignons marinés, jalapeño



HAWKSWORTH

*Discover Chef David Hawksworth's innovative
Canadian-influenced dishes.
Découvrez les créations uniques et très canadiennes
du Chef David Hawksworth.*