

# LOLA 45

Notre

## **MENU DÉGUSTATION**

change aux 6 semaines et se situe entre 85 \$ et 100 \$ par personne.

Aucun changement n'est possible pour celui-ci.

Il est disponible seulement si la moitié de la table ou plus le prene.

# MENU DÉGUSTATION

## CAPPUCCINO

MOUSSE HOLLANDAISE, OEUF DE SAUMON, NORI,  
CROUSTILLANT DE VOLAILLE, BLINIS

## CRABE DES NEIGES

BETTERAVE, MOUSSE DE CHÈVRE, HUILE ANETH  
CHAMPAGNE 1ER CRU, FORGET-BRIMONT, BRUT ROSÉ

## PÉTONCLE

COURGE SPAGHETTI FUMÉ, CRÈME AU FROMAGE FUMÉ,  
CRUMBLE BEURRE NOISETTE

\*SICILIA, GRILLO, NICOSIA, 2023

## SCHNITZEL

PDT DOUCE, SAUCE TOMATE, SAUCE AIGRE DOUCE,  
MORGON, LES CHARMES, CHATEAU GRANGE COCHARD, 2021

## FILET DE VEAU

PDT AU GRAS DE CANARD, SAUCE MOUTARDE THYM,  
BARBERA D'ASTI, MONTOLIVA, VILLA RAVINA, 2022

## MOUSSE CHOCOLAT NOIR

ORANGE, MERINGUE, CAMEL DE BETTERAVE,  
NOISETTE PRALINÉ

RIVESALTES, DOMAINE BRIAL GRANDE RÉSERVE, 1969

# LOLA 45

Our

## **TASTING MENU**

changes every 6 weeks and is  
between \$85 and \$100 per  
person.

No changes are possible for  
this one.

It is only available if half the  
table or more takes it.

# TASTING MENU

## CAPPUCCINO

HOLLANDAISE MOUSSE, SALMON ROE, NORI,  
CRISPY CHICKEN CRUMBLE, BLINIS

## SNOW CRAB

BEETROOT, GOAT CHEESE MOUSSE, DILL OIL  
CHAMPAGNE 1ER CRU, FORGET-BRIMONT, BRUT ROSÉ

## SCALLOP

SMOKED SPAGHETTI SQUASH, SMOKED CHEESE  
CREAM, HAZELNUT BUTTER CRUMBLE

\*SICILIA, GRILLO, NICOSIA, 2023

## SCHNITZEL

SWEET POTATO, TOMATO AND SWEET/SOUR SAUCE  
MORGON, LES CHARMES, CHATEAU GRANGE COCHARD, 2021

## VEAL FILET MIGNON

DUCK FAT POTATOES, MUSTARD THYME SAUCE  
BARBERA D'ASTI, MONTOLIVA, VILLA RAVINA, 2022

## DARK CHOCOLATE MOUSSE

ORANGE, MERINGUE, BEETROOT CARAMEL,  
PRALINE HAZELNUTS  
RIVESALTES, DOMAINE BRIAL GRANDE RÉSERVE, 1969