

# 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

## CEVICE DE PETONCLE

POMME GRENADE, LIME, JALAPENO MARINÉ, ANETH

## NAVET RÔTI

FETA FOUETTÉ, PURÉE D'OIGNON CARAMÉLISÉ,  
CHIPS D'OIGNON BLANC, POUDRE D'OIGNON BRÛLÉ

\*VINO DE PUEBLO, VERDEJO, SANTYUSTE, 2022

## CANNELONI AU HOMARD

BÉCHAMEL AU GRUYÈRE, TOURNESOL,  
POUSSE DE ROQUETTE

\*VDF. UN JARDIN EXTRAORDINAIRE, LIONEL OSMIN, 2021

## FLANC DE PORC

LAQUÉ À L'ÉRABLE, CELERI RAVE, NOISETTE,  
PURÉE DE FIGUE AU VIN ROUGE

\*CILENTO AGLIANICO, PROCLAMO, MARINO, 2016

## FILET MIGNON

PURÉE DE PANAIS, TOPINAMBOUR, CHAMPIGNON,  
SAUCE CACAO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, CORTE ALEARDI, 2017

## STICKY TOFFEE

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, CAMEL AU  
WHISKY, CERISE DE TERRE

PORTO 20 ANS, TAYLOR FLADGATE

# 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

## SCALLOP CEVICHE

POMEGRANATE, LIME, JALAPENO, LIME DILL

## ROASTED TURNIP

WHIPPED FETA, WHITE ONION CHIPS, BURNT ONION  
POWDER, CARAMELIZED ONION PURÉE

\*VINO DE PUEBLO, VERDEJO, SANTYUSTE, 2022

## LOBSTER CANNELLONI

GRUYÈRE BÉCHAMEL, SUNFLOWER SEEDS,  
ARUGULA SPROUTS

\*VDF. UN JARDIN EXTRAORDINAIRE, LIONEL OSMIN, 2021

## PORK BELLY

MAPLE GLAZE, CELERIAC, HAZELNUTS,  
RED WINE FIG PURÉE

\*CILENTO AGLIANICO, PROCLAMO, MARINO, 2016

## FILET MIGNON

PARSNIP PUREE, TOPINAMBOUR, MUSHROOM,  
CACAO SAUCE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, CORTE ALEARDI, 2017

## STICKY TOFFEE

WHITE CHOCOLATE MOUSSE, WHISKY CREAM  
CARAMEL, GROUND CHERRIES

PORTO 20 ANS, TAYLOR FLADGATE