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 prenne.

MENU DÉGUSTATION

BADJI

CAROTTE, OIGNON, POMME DE TERRE, CRÈME SÛRE, CORIANDRE, CURCUMA

TREMPETTE DES PETITS JARDINIERS

PAIN NAAN, PANCETTA, FROMAGE À LA CRÈME, ANETH ET ESTRAGON

*CÔTES DE THONGUE, DOMAINE DE MONTMARIN, 2024

SASHIMI

GEL DE PONZU, SALADE DE SAISON, CORIANDRE

ATTIKI, SAVATIANO, CUVÉE VOUNO, MYLONAS WINERY, 2020

CAVATELLI

PINTADE, TOMATES SÉCHÉES, SAUCE AU LIMONCELLO, PANKO AU ZESTE DE CITRON

ETNA BIANCO, LA GELSOMINA, 2023

MAGRET DE CANARD

PURÉE DE PANAIS, PANAIS, SOUBISE OIGNON-NOISETTE, CAMERISE

LALANDE DE POMEROL, DOMAINE DE VIAUD, 2012

PANNA COTTA À LA VANILLE

RHUBARBE MACÉRÉE, CRUMBLE AU BEURRE NOISETTE, SORBET À LA RHUBARBE

COTEAUX DU LAYON, MOULIN TOUCHAIS 1985

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

BADJI

CARROT, ONION, POTATO, SOUR CREAM, CORIANDER, TURMERIC

LITTLE GARDENER'S DIP

MISNAAN BREAD, PANCETTA, CREAM CHEESE, DILL AND TARRAGON

*CÔTES DE THONGUE, DOMAINE DE MONTMARIN, 2024

SASHIMI

PONZU GEL, SEASONAL SALAD, CORIANDER

ETNA BIANCO, LA GELSOMINA, 2023

CAVATELLI

GUINEA FOWL, SUN-DRIED TOMATOES, LIMONCELLO SAUCE, LEMON ZEST PANKO

ATTIKI, SAVATIANO, CUVÉE VOUNO, MYLONAS WINERY, 2020

DUCK MAGRET

PARSNIP PURÉE, PARSNIP, ONION-HAZELNUT SOUBISE, HASKAP BERRY

LALANDE DE POMEROL, DOMAINE DE VIAUD, 2012

VANILLA PANNA COTTA

MACERATED RHUBARB, BROWN BUTTER CRUMBLE, RHUBARB SORBET

COTEAUX DU LAYON, MOULIN TOUCHAIS 1985