

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

BANNIQUE

MOULE ET BOURGOT FUMÉS, HUMMUS CAROTTE,
MASCARPONE MIEL & HERBES, HUILE VERTE

TRUITE ARC-EN-CIEL CONFITE

BEURRE BLANC MISO, HUILE DE PIMENT, KIMCHI,
OSEILLE SANGUINE

VDQ, RIESLING, DOMAINE DU FLEUVE, 2023

CAVATELLI

CREVETTE DE MATANE, PANKO, POIVRE DES DUNES,
PETIT POIS, JUS DE MOULE CRÉMÉ

*NIAGARA RIVER, CHARDONNAY, REIF ESTATE, 2023

FLANC DE PORC

SIROP D'ÉRABLE, PURÉE DE DATTE, CHIP DE POMME

VDQ, FRÉQUENCE, DOM. GRAND SAINT CHARLES, 2023

AGNEAU

ENDIVE, CHAMPIGNON, SAUCE ROMARIN

*OKANAGAN VALLEY, MERLOT, RESERVE, MISSION HILL, 2021

PUDDING CHOMEUR

COULIS SUCRE À CRÈME, SIROP CRYSTALISÉ

NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023

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

BANICK

SMOKED MUSSELS AND SEA SNAILS, CARROT HUMMUS, HONEY & HERBS MASCARPONE, GREEN OIL

STEELHEAD CONFIT

MISO WHITE BUTTER, CHILI OIL, KIMCHI, BLOOD SORREL

VDQ, RIESLING, DOMAINE DU FLEUVE, 2023

CAVATELLI

MATANE SHRIMP, PANKO, DUNES PEPPER, PEAS, CREAMY MUSSEL JUICE

*NIAGARA RIVER, CHARDONNAY, REIF ESTATE, 2023

PORK BELLY

MAPLE SYRUP, DATE PUREE, APPLE CHIP

VDQ, FRÉQUENCE, DOM. GRAND SAINT CHARLES, 2023

LAMB

ENDIVE, MUSHROOM, ROSEMARY SAUCE

*OKANAGAN VALLEY, MERLOT, RESERVE, MISSION HILL, 2021

PUDDING CHOMEUR

SUGAR CREAM COULIS, CRYSTALIS SYRUP

NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023