

MENU DÉGUSTATION

BISQUE DE HOMARD

VANILLE, CREVETTE, LAIT DE COCO À LA CITRONNELLE, CELERI

BOURGOT

FOCACCIA, MAYO À LA MOELLE, CERFEUIL, AIL CONFIT
VALENCIA, MACABEO, GASPI, 2020

RUTABAGA

BOUILLON DE RUTABAGA, COMPOTE DE COING, OIGNON MARINÉ,
PLEUROTE

VIN D'ALSACE, PINOT GRIS, PETER WEBER, 2021

AGNOLOTTI

AGNEAU, CHIMICHURRI, NOISETTE

**CHINON, DOMAINE BERNARD BAUDRY, 2021*

PINTADE

PURÉE DE CHOU-FLEUR, KUMQUAT, SALSIFI, PISTACHE

**ST DAVID'S BENCH, PINOT NOIR, 2021*

PAVLOVA

CRÈME FOUETTÉE VANILLE, GRIOTTE, THÉ DU LABRADOR

CAVA, NAVERAN, BRUT NATURE, 2021

MENU 85\$

ACCORD VIN 40\$

**SUSCEPTIBLE AUX CHANGEMENTS*

CONTREFILET DE BOEUF

NORTHERN PREMIUM GOLD

SERVI AVEC LÉGUMES, SAUCE FOIS GRAS,
FRITE TRUFFE ET PARMESAN

PÉTONCLE

DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE

PURÉE DE CHOU-FLEUR, LARDON,
SAUCE CRÈME VIN BLANC

130\$ - POUR 2 PERSONNES

**SURF &
TURF LOLA**

TASTING MENU

LOBSTER BISQUE

VANILLA, SHRIMP, LEMONGRASS, CELERY

WHELK

FOCACCIA, MARROW MAYO, CHERVIL, CONFIT GARLIC

VALENCIA, MACABEO, GASPI, 2020

RUTABAGA

RUTABAGA BROTH, MARINATED ONION, QUINCE COMPOTE,
MUSHROOM

VIN D'ALSACE, PINOT GRIS, PETER WEBER, 2021

AGNOLOTTI

LAMB, CHIMICHURRI, HAZELNUT

**CHINON, DOMAINE BERNARD BAUDRY, 2021*

GUINEA FOWL

CAULIFLOWER, KUMQUAT, SALSIFI, MUSHROOM

**ST DAVID'S BENCH, PINOT NOIR, 2021*

PAVLOVA

VANILLA MASCARPONE WHIPPED CREAM, MORELLO CHERRY,
LABRADOR TEA

CAVA, NAVERAN, BRUT NATURE, 2021

MENU 85\$

WINE PAIRING 40\$

**SUSCEPTIBLE AUX CHANGEMENT*

SIRLOIN STEAK

NORTHERN PREMIUM GOLD

SERVED WITH TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN,
AND VEGGIES

SCALLOP

FROM NOVA SCOTIA

CAULIFLOWER PUREE, BACON,
CREAM AND WHITE WINE SAUCE

130\$ - FOR 2

**SURF &
TURF LOLA**