CANOPÉE

Welcome to Canopée, place of conviviality and local food. In order for you to enjoy the full Canopée experience we offer a Tasting Menu including a selection made by the Chef of dishes to share.

FESTIVAL OF LIGHTS MENU
40 € PER PERSON

Starters

MUSHROOMS VELOUTÉ, Tarragon poultry, Roasted fall mushrooms
&
HOMEMADE PÂTÉ EN CROÛTE, Pork, Veal, Smoked Duck breast, Grapes
&
BBQ ROASTED LEEKS, 24 months preserved Comté, Garlic and Hazelnuts

Main dishes

ROASTED DUCK BREAST, Black fruits and Fig leafs
&
SMOKED ARCTIC CHAR, Celeriac and Roasted Rapseed oil

Served with

SMOKED POTATOES, Homemade sauces
&
JERUSALEM ARTICHOKE, Teriyaki sauce and Coffee
&
CABBAGES VARIATIONS, Red cabbage Ketchup and Dukkha Spices

Cheese

CHEESE PLATE from la Fromagerie Saint-Antoine (+8€)

DessertS

CHESTNUTS ENTREMET, Blackcurrant and Ginger Marmelade, Roasted Chestnuts Ice Cream
&
QUINCE VARIATIONS, Purple Shiso Ice Cream, Cardamom Crumble

We can offer Vegetarian, lactose or gluten free options
if you tell us in advance
Taxes and Service included

CANOPÉE

Bienvenue chez Canopee, lieu de gourmandise et de partage.
Afin de vous faire apprecier au maximum l'experience Canopee nous vous proposons une formule comprenant un assortiment a Partager, choisi par le chef pour que vous n'ayez a vous soucier de rien !

Menu fête des lumières

40 € Par personne

Entrées

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, Volaille à l'estragon, Champignons d'automne en persillade
&
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, Porc, Veau, Magret fumé, Raisins
&
POIREAUX GRILLÉS AU BBQ, Comté 24 Mois, Noisettes et Ail

Plats

MAGRET DE CANARD RÔTI, Fruits noirs et feuille de figuier
&
OMBLE CHEVALIER FUMÉ, Céleri rave et Huile de colza Grillé

Servis avec

POMMES DE TERRE FUMEES, Duo de sauces
&
DECLINAISON DE TOPINAMNOUR, Sauce Teriyaki au café
&
VARIETE DE CHOUX RÔTIS, Ketchup de chou rouge et Dukkha

Fromages

Assiette de Fromages de la Fromagerie des Quais Saint-Antoine (Supplément 8€)

Desserts

ENTREMET AUX MARRONS, Compoté de cassis au gingembre, Glace aux marrons à la braise
&
TRAVAIL AUTOUR DU COING, Glace au Shiso pourpre, Crumble à la Cardamome

Possibilité de s'adapter aux régimes végétarien, sans lactose ou sans gluten sur demande préalable
Pour toutes allergies merci de le signaler à l'équipe
Prix Nets, Service Compris