

CANOPEE

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 !
SINON, VOUS POUVEZ TOUJOURS CHOISIR CE QU'IL VOUS FAIT ENVIE DE PARTAGER (OU PAS) A LA
CARTE.

LES ENTRÉES

POULPE DE MEDITERRANNEE AU BBQ, Patate douce, Noisette, Sauce Chimichurri	12
VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES, Ciboulette, ail rôtis, Croûtons	10
PATÉ EN CROUTE, Porc, Volaille, Morilles, Ail des ours	12
RADIS BEURRE, Tartine de pain au levain, Beurre fumé maison, jus réduit de légumes	10

LES PLATS

NAVET GLACÉ Carotte en textures, Thé fumé	16
AILE DE RAIE PANÉE Epinards, Salicorne	19
CAILLE FARCIE Piment d'Urfa, Jus au thym	18
JARRET DE BŒUF BRAISÉ Jus à la bière brune, Sauge	18

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FUMÉES Duo de sauces maison	7
CHAUD FROID DE LÉGUMES Mayonnaise au curcuma de Madagascar	7
ASPERGES VERTES GRATINÉES Sauce au Salers	9
FALAFELS DE LENTILLES VERTES Sauce fromage blanc, Citron confit	8

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS de la Fromagerie Saint-Antoine	8
CRÈME DE CHÈVRE FRAIS, Cassis, Poivre des Gorilles	10
BLANC MANGÉ, Jaune d'œuf confit, Pamplemousse, Baie de Timut	10
CAROTTE CAKE, Amandes, Cream cheese maison	10

MENU DEGUSTATION* - 43 € PAR PERSONNE

Une sélection du Chef parmi nos entrées, plats, garnitures et desserts, le tout à partager

* A partir de 2 personnes, menu servi à l'ensemble de la table, adaptable aux différents régimes alimentaire sur demande

Pour toutes allergies merci de le signaler à l'équipe
Prix Nets, Service Compris

CANOPÉE

WELCOME TO CANOPÉE, PLACE OF CONVIVALITY 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. OTHERWISE, YOU CAN STILL CHOOSE EVERYTHING YOU WANT A LA CARTE TO SHARE (OR NOT)!

STARTERS

OCTOPUS ON BBQ, Sweet Potato, Hazelnut, Chimichurri sauce	12
WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ, Chives, Roasted garlic, croutons	10
PATÉ EN CROUTE, Pork, Poultry, Wild garlic, Morels	12
RADISH AND BUTTER TARTINE, Smoked butter, Vegetable gravy	10

MAIN COURSES

GLAZED TURNIP Carrots, Smoked Tea	16
CRISPY RAY WINGS Spinach, Glasswort	19
STUFFED QUAIL Urfa's pepper, Thymian gravy	18
BRAISED BEEF SHANK Stout beer sauce, Sage	18

SIDES

SMOKED POTATOES Two homemade sauces	7
HOT AND COLD VEGGIES Curcuma mayonnaise	7
GREEN ASPARAGUS GRATIN Salers cheese sauce	9
LENTILS FALAFELS Yoghourt sauce, Lemon in salt	8

CHEESES & DESSERTS

CHEESES PLATE from la Fromagerie Saint-Antoine	8
GOAT CHEESE CREAM, Blackcurrant, Gorilla peper	10
BLANCMANGE, Egg yolk confit, Grapefruit, Timut pepper	10
CARROT CAKE, Almonds, Homemade Cream cheese	10

TASTING MENU* - 43 € PER PERSON

Chef's Selection of Starters, Main courses, Sides and Desserts

* For 2 people minimum, this menu is served for the whole table
Any food allergies or diet ? Just ask we will do our best !

Taxes and Service included