

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

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, Volaille à l'estragon, Champignons d'automne en persillade	12
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, Porc, Veau, Magret fumé, Raisins	12
CARPACCIO DE POTIRON, Chutney au Miso et Gingembre, Crème de Bresse, Noisettes	11
SAINT-JACQUES SNACKÉES, Panais, Jus de Veau, Huile de sapin	13

PLATS CHAUDS

PAVÉ DE BUTTERNUT RÔTI Halloumi, Grenade et Zaatar	16
OMBLE CHEVALIER FUMÉ Céleri Rave, Huile de Colza grillé	19
KEFTA D'AGNEAU DE CLAVISY Épices Orientales, Herbes fraîche	18
MAGRET DE CANARD RÔTI Fruits noirs et Feuille de Figuiier	18

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FUMÉES Duo de sauces maison	7
DÉCLINAISON DE TOPINAMBOUR Café Mokxa	8
VARIÉTÉS DE CHOUX RÔTIS Ketchup de chou rouge	8
GRATIN DE LÉGUMES D'AUTOMNE Sauce Mornay au Saint-Nectaire	7

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS de la Fromagerie Saint-Antoine	8
SAINT-MARCELLIN TRAVAILLÉ, Pudding de pain au Levain, Fruits de saison	10
ENTREMET AUX MARRONS, Compoté de cassis au gingembre, Glace aux marrons à la braise	10
TRAVAIL AUTOUR DU COING, Glace au Shiso pourpre, Crumble à la Cardamome	10

MENU DÉGUSTATION* - 46 € PAR PERSONNE

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

*Menu servi à l'ensemble de la table, à partir de 2 personnes, adaptable aux différents régimes alimentaires sur demande

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

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. OTHERWISE, YOU CAN STILL CHOOSE EVERYTHING YOU WANT A LA CARTE TO SHARE (OR NOT)!

STARTERS

MUSHROOMS VELOUTÉ, Tarragon poultry, Roasted fall mushrooms	12
HOMEMADE PÂTÉ EN CROÛTE, Pork, Veal, Smoked Duck breast, Grapes	12
PUMPKIN CARPACCIO, Miso and Ginger Chutney, Bresse Cream, Hazelnuts	11
ROASTED SCALLOPS, Parsnip, Veal Juice, Fir Tree Oil	13

MAIN COURSES

ROASTED BUTTERNUT Halloumi, Pomegranate and Zaatar	16
SMOKED ARCTIC CHAR Celeriac, Roasted Rapeseed oil	19
LAMB KEFTA FROM CLAVISY FARM Oriental Spices and Fresh Herbs	18
ROASTED DUCK BREAST Black fruits and Fig Leafs	18

SIDES

SMOKED POTATOES Two homemade sauces	7
JERUSALEM ARTICHOCKE Mokxa Coffee	8
CABBAGES VARIATIONS Red cabbage Ketchup	8
AUTOMNAL VEGETABLES GRATIN Saint-Nectaire Mornay Sauce	7

CHEESES & DESSERTS

CHEESES PLATE from la Fromagerie Saint-Antoine	8
SAINT-MARCELLIN CHEESE, Sourdough Bread Pudding, Seasonal fruits	10
CHESTNUTS ENTREMET, Blackcurrant and Ginger Marmelade, Roasted Chestnuts Ice Cream	10
QUINCE VARIATIONS, Purple Shiso Ice Cream, Cardamom Crumble	10

TASTING MENU* - 46 € PER PERSON

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

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

Taxes and Service included