

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

SOUPE DE BETTERAVES, Magret de canard séché, Fleur d'Hibiscus et Vinaigre de Xérès	11
PÂTÉ EN CROûTE PRINTANIER, Porc, Canard, Pintade et Asperges	13
DÉCLINAISON DE PETITS POIS, Amandes, Pamplemousse et Vinaigrette Pimprenelle	12
CARPACCIO D'OMBLE CHEVALIER FUMÉ, Radis, Granny Smith, Oxalis	13

PLATS CHAUDS

PATATE DOUCE AU BBQ Champignons de saison, Jus d'herbes	16
PAVÉ DE SANDRE RÔTI Rhubarbe, Concombre	18
POITRINE DE VEAU FARCIE Ail des ours, Noisettes	19
SUPRÊME DE PINTADE AUX MORILLES Baie de Selim et jus de volaille crémé	18

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FUMÉES Duo de sauces maison	7
POÊLÉE DE LEGUMES DE PRINTEMPS Pickles et Vinaigrette tiède au Zaatar	7
POLENTA INFUSÉE AU FOIN Tapenade Olives et Poireaux	8
GRATIN D'ASPERGES Sauce Mornay au Saint-Nectaire	9

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS de la Fromagerie Saint-Antoine	8
CRÈME DE BROUSSE, Rhubarbe confite, Poire et huile de Thym	10
TRAVAIL AUTOUR DES AGRUMES, Meringue au Gêranium, Madeleine et Glace yaourt	10
CARROT CAKE, Gingembre confit, Sorbet carotte et estragon, Pistaches	10

MENU DÉGUSTATION* - 45 € 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

BEETROOTS SOUP, Dried Duck Breast, Hibiscus flowers and Xérès Vinegar	11
SPRING PÂTÉ EN CROÛTE, Pork, Duck, Poultry and Asparagus	13
GREEN PEAS VARIATION, Almonds, Grapefruit and Salad brunet dressing	12
SMOKED ARCTIC CHAR CARPACCIO, Radishes, Granny Smith, Oxalis	13

MAIN COURSES

BBQ SWEETPOTATOES Seasonal mushrooms, Herbs Juice	16
ROASTED PIKE PERCH Rhubarb, Cucumber	18
STUFFED VEAL CHEST Wild Garlic, Hazelnuts	19
ROASTED GUINEA FOWL AND MORRELS Selim berry and Creamy poultry juice	18

SIDES

SMOKED POTATOES Two homemade sauces	7
SPRINGLIKE ROASTED VEGGIES Pickles and Zaatar Dressing	7
POLENTA INFUSED WITH HAY Olives and Leek Tapenade	8
GREEN ASPARAGUS GRATIN Mornay Sauce with Saint-Nectaire	9

CHEESES & DESSERTS

CHEESES PLATE from la Fromagerie Saint-Antoine	8
BROUSSE SHEEP FRESH CHEESE CREAM, Rhubarb, Pears and Thyme Oil	10
CITRUS VARIATIONS, Geranium Meringue, Madeleine and Yoghurt Ice Cream	10
CARROT CAKE, Candied Ginger, Carrots and Tarragon Sorbet, Pistachio	10

TASTING MENU* - 45 € 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