

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 CRESSON, Mirepoix de Légumes, Poivre Vert	11
CARPACCIO DE BETTERAVES AU BBQ, Agrumes, Gin, Pignon de pin	12
CEVICHE DE CABILLAUD, Citron vert, Noix de coco, Piment d'Urfa	13
TOURTE DE CONFIT DE CANARD, Poire pochée au vin et aux épices, Blettes	13

PLATS CHAUDS

DECLINAISON DE PANAIS Jus d'oignons rôtis, Gingembre et Miso	16
PAVE DE TRUITE SAUMONÉE RÔTIE Emulsion au Raifort et Mélange d'herbes	18
BLANQUETTE DE PALERON DE BOEUF Curry vert et Oignons rouges	19
POULET JAUNE FRIT AU CITRON Choux pointu et Sirop d'érable	18

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FUMÉES Duo de sauces maison	7
CHOUX FLEUR AU CURCUMA Cuit au Barbecue et Mélange Dukkah	7
CAROTTES FANES RÔTIES Baies Passion et Agrumes à la flamme	8
GRATIN DE LEGUMES D'HIVER Sauce Mornay au Cantal	8

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS de la Fromagerie Saint-Antoine	8
CREME BRÛLÉE AU CAMEMBERT, Compote au cidre, Pomme Granny Smith	10
POIRES CARAMELISÉES, Pain Grillé, Chaï Impérial, Praliné au sarrasin	10
ENTREMET AU KUMQUAT, Biscuit Madeleine, Sorbet Kumquat Jasmin	10

MENU DÉGUSTATION* - 45 € 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 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

WATERCRESS SOUP, Vegetables Mirepoix, Green Pepper	11
BBQ BEETROOTS CARPACCIO, Citrus, Gin, Pine nuts	12
COD CEVICHE, Lime, Coconut and Urfa's Chili	13
DUCK CONFIT PIE WITH FALL SPICES, Wine Poached Pears, Chard	13

MAIN COURSES

VARIATIONS OF PARSNIP Smoked tee Grand cru	16
ROASTED PINK TROUT Horseradish Emulsion, Herbs Mix	18
BEEF CHUCK BLANQUETTE Green curry, Roasted Red Onions	19
FRIED CHICKEN LEG WITH LEMON Sweetheart Cabbage, Ahorn sirup	18

SIDES

SMOKED POTATOES Two homemade sauces	7
CURCUMA CAULIFLOWER Grilled on the Barbecue, Dukkah Spices	7
GRILLED CARROTS Agrums, Passion Pepper	8
WINTER VEGETABLES GRATIN Mornay Sauce with Cantal	8

CHEESES & DESSERTS

CHEESES PLATE from la Fromagerie Saint-Antoine	8
CAMEMBERT CRÈME BRÛLÉE, Apple Compote with Cider, Granny Smith	10
CARAMELIZED PEARS, Roasted Bread, Chaï Tee, Buckwheat Praliné	10
KUMQUAT ENTREMET, Madeleine Biscuit, Kumquat and Jasmin Sorbet	10

TASTING MENU* - 45 € 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