

# 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

CRÈME DE COURGETTES, Graines de moutarde, Estragon et Lard	11
TARTARE D'OMBLE CHEVALIER D'ISÈRE, Condiment Groseilles, Tilleul	12
SAMOUSSAS BOUDIN NOIR, Piment d'Urfa et Agrumes au Barbecue	10
SALADE DE HARICOTS, Tomates cerises confites, Vinaigre de cidre au Sureau	10

---

## LES PLATS

POIVRON FARCI AUX LÉGUMES D'ÉTÉ	16
Pesto épinard basilic	
DORADE ROYALE EN BALLOTINE	19
Sauce hollandaise au miel	
EFFILOCHÉ DE PORC DE CLAVISY	18
Paprika fumé, Tomates vertes et Crème de Bresse	
GIGOT D'AGNEAU DE CLAVISY RÔTI	19
Verveine, Citron Confit et Pignons de pin	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FUMÉES	7
Duo de sauces maison	
TABOULÉ DE FREEKEH	8
Aubergine Grillée, Noix	
MAÏS AU BARBECUE	8
Polenta à l'huile d'olives, Siphon Feta	
DÉCLINAISON DE CAROTTES	7
Crème de Bresse au poivre Vert	

---

## LES FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS de la Fromagerie Saint-Antoine	8
TARTELETTE ABRICOT , Crème noisette, Burrata, Pistache	10
BABA AU GIN, Mûres, Citronnelle, Cardamome	10
PÊCHE JAUNE, Riz de Camargue soufflé, Gingembre	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

ZUCCHINI CREAM, Mustard seeds, Tarragon, Bacon	11
CHAR TARTARE FROM ISERE, Red currant, Linden	12
BLACK PUDDING SAMOUSSAS, Urfa's Pepper, BBQ Citrus	10
GREEN BEANS SALAD, Candied Cherry tomatoes, Elderflower cider Vinegar	10

---

## MAIN COURSES

STUFFED PEPPER BELL Summer veggies, Spinach and Basil Pesto	16
ROYAL SEE BREAM Honey hollandaise Sauce	19
PULLED PORK FROM CLAVISY Smoked Paprika, Green Zebra tomatoes, Bresse cream	18
LAMB'S LEG FROM CLAVISY Verbena, Preserved lemon and Pine nut	19

## SIDES

SMOKED POTATOES Two homemade sauces	7
FREEKEH TABOULE Grilled eggplant, Nuts	8
BARBECUE CORN COBS Polenta, Feta foam	8
CARROT'S DECLINATION Bresse cream with green Pepper	7

---

## CHEESES & DESSERTS

CHEESES PLATE from la Fromagerie Saint-Antoine	8
ABRICOT TART, Hazelnut cream, Burrata, Pistachios	10
SOAKED GIN BABA, Blackberries, Lemongrass, Cardamom	10
YELLOW PEACH, Puffed rice from Camargue, Ginger	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