

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 PETITS POIS, Brousse, Pamplermousse Corse, Noisettes	11
PÂTÉ EN CROÛTE, Porc, Pintade, Estragon et Citron	11
CEVICHE DE BAR, Concombre, Granny Smith, Piment d'Urfa	13
ASPERGES BLANCHES RÔTIES, Sauce mousseline aux herbes, Magret de canard séché	12

LES PLATS

DAHL DE LENTILLES CORAIL Espuma de carottes au Cumin, Epinards	17
MAQUEREAUX À LA FLAMME Bouillon d'Algues, Vierge de légumes	18
ÉCHINE DE PORC CONFITE Ail des ours, Oignons Grelot	18
AGNEAU FARCI GRILLÉ AU BBQ Abricots, Amandes et Épices orientales	19

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FUMÉES Duo de sauces maison	7
CHOUXFLEUR RÔTI AU MIEL Cardamome et huile de colza grillé	8
ARANCINI AUX ASPERGES VERTES Scarmoza, Pesto noisette	8
CRUMBLE DE LÉGUMES PRINTANIERES Herbes potagères	7

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS de la Fromagerie Saint-Antoine	8
TOMME AUX FLEURS TRAVAILLÉE, Financier amandes, Estragon	10
DÉCLINAISON DE RHUBARBE, Biscuit madeleine, Crème Double, Sorbet oseille	10
POMME GRANNY SMITH ET CASCARA, Crème Mascarpone, Sorbet Manzana	10

MENU DÉGUSTATION* - 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 alimentaires 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

PEAS VELOUTÉ, Brousse fresh cheese, Corsican Grapefruit, Hazelnut	11
PÂTÉ EN CRÔUTE, Pork, Poultry, Tarragon, Lemon	11
SEABASS CEVICHE, Cucumber, Granny Smith, Urfa's Chili	13
ROASTED WHITE ASPARAGUS, Mousseline sauce with herbs, Duck breast	12

MAIN COURSES

DAHL OF RED LENTILS Carrots foam with Cumin, Spinach	17
FLAMMED MAQUEREL Algae Bouillon, Vierge of vegetables	18
CONFIT PORK LOIN Wild garlic, Oignons	18
STUFFED LAMB GRILLED ON BBQ Apricot, Almonds, Oriental spices	19

SIDES

SMOKED POTATOES Two homemade sauces	7
ROASTED CAULIFLOWER Honey, Cardamom, Grilled rapeseed oil	8
GREEN ASPARAGUS ARANCINI Scarmozza, Hazelnut pesto	8
SPRING VEGETABLES CRUMBLE Fresh herbs	7

CHEESES & DESSERTS

CHEESES PLATE from la Fromagerie Saint-Antoine	8
WORKED CHEESE OF TOMME AUX FLEURS, Almond financier, Tarragon	10
RHUBARB VARIATIONS, Madeleine biscuit, Double Cream, Sorrel sorbet	10
GRANNY SMITH APPLE AND CASCARA, Mascarpone Cream, Manzana sorbet	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