

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 CAROTTES, Noix de Grenoble, Baie de Selim	10
PÂTÉ EN CROÛTE, Porc, Canard, Foie Gras, Poivre Vert	12
CARPACCIO DE SAINT JACQUES DE ST BRIEUC, Fenouil, Céleri, Poire	12
POIREAUX À LA TOMME DE SAVOIE, Effiloché de poulet jaune, Oignons	10

LES PLATS

RAVIOLE OUVERTE DE CHAMPIGNONS	18
Jaune d'œuf confit, Sauce vin jaune	
DOS DE CABILLAUD	19
Sauce crémée au coing	
PORC DE CLAVISY GRILLÉ AU BBQ	18
Jus réduit à la bière	
CONFIT DE CANARD DE LIMAGNE	18
Sauce Miel et Epices	

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FUMÉES	7
Duo de sauces maison	
TRAVAIL AUTOUR DE LA COURGE	8
Beurre d'anchois, Câpres frites	
TRIO DE CHOU ROUGE	7
Mâche, Epinards, Raifort	
GRATIN D'ENDIVES AU MONT D'OR	8
Sauce Mornay, Herbes fraîches	

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS de la Fromagerie Saint-Antoine	8
MILLEFEUILLES DE POMMES AU CAMEMBERT, Flambé au Calvados	10
POIRE RÔTIE FUMÉE, Crème de Bresse, Streusel aux épices d'automne	10
COOKIE AUX MARRONS ET CANNEBERGE, Marrons confits, Glace aux marrons	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 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

CARROTS VELOUTÉ, Walnut, Selim pepper	10
PÂTÉ EN CRÔUTE, Pork, Duck, Foie Gras, Green pepper	12
SCALLOPS CARPACCIO FROM SAINT BRIEUC, Fennel, Celery, Pear	12
LEEK WITH TOMME DE SAVOIE CHEESE, Pulled chicken, Onions	10

MAIN COURSES

OPENED MUSHROOMS RAVIOLE Cured egg yolk, Vin jaune sauce	18
COD FILET Quince creamed sauce	19
BBQ PORK FROM CLAVISY FARM Beer sauce	18
DUCK CONFIT FROM LIMAGNE Honey and autumn spices	18

SIDES

SMOKED POTATOES Two homemade sauces	7
PUMPKIN VARIATIONS Anchovy butter, Fried Capers	8
RED CABBAGE TRIO Lamb's lettuce, Spinach, Horseradish	7
ENDIVES GRATIN Mont d'Or cheese, Fresh herbs	8

CHEESES & DESSERTS

CHEESES PLATE from la Fromagerie Saint-Antoine	8
APPLE AND CAMEMBERT MILLEFEUILLE, Flambé with Calvados	10
SMOKED ROASTED PEAR, Cream, Spices Streusel	10
CHESTNUTS AND CRANBERRIES COOKIE, Chestnut ice cream and confit	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