

CANOPÉE

BIENVENUE CHEZ CANOPÉE, LIEU DE GOURMANDISE ET DE PARTAGE.
AFIN DE VOUS FAIRE APPRÉCIER AU MAXIMUM L'EXPÉRIENCE CANOPÉE NOUS VOUS PROPOSONS UNE FORMULE
COMPRENANT UN ASSORTIMENT À PARTAGER, CHOISI PAR LE CHEF POUR QUE VOUS N'AYEZ À VOUS SOUCIER DE RIEN
SINON, VOUS POUVEZ TOUJOURS CHOISIR CE QU'IL VOUS FAIT ENVIE DE PARTAGER (OU PAS) À LA CARTE.

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER, Magret de canard fumé, Noisettes, Ail rôti	11
TEMPURAS DE LÉGUMES RACINE, Ketchup de carottes au Curcuma, Mayonnaise gingembre	10
TARTARE DE BOEUF DE CLAVISY, Miso, Sésame grillé, Salicorne	12
TRUITE ROSE SAUMONÉE EN FEUILLETÉ, Epinards, Vin Jaune, Citron confit	12

LES PLATS

TRAVAIL AUTOUR DES CAROTTES Agrumes au BBQ, Tahini et Baie passion	18
BLANQUETTE DE POISSON D'EAU DOUCE Légumes glacés, Huile de sapin	19
MAGRET DE CANARD DE LIMAGNE RÔTI Sauce au Whisky, Poire	19
PALERON DE BOEUF DE CLAVISY CONFIT Syrah, Echalions et Poivre Long	18

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE FUMÉES Duo de sauces maison	7
DÉCLINAISON DE CÉLERI RAVE Oléagineux et Pomme Granny Smith	7
CROQUANT DE MAÏS ET RADIS NOIR Haricots rouges, Piment Jalapenos	7
GRATIN DE CHOUX FLEUR AU COMTÉ Sauce Mornay Comté 18 mois	8

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS de la Fromagerie Saint-Antoine	8
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, Bleu d'Auvergne, Praliné Noix de Grenoble	10
PANAIS CONFIT, Crèmeux fève de Tonka et Crumble café	10
MANDARINE RÔTIE À LA SARRIETTE, Crèmeux d'agrumes, Cardamome	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 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

WINTER VELOUTÉ, Smoked duck breast, Hazelnuts, Roasted Garlic	11
ROOTS VEGETABLES TEMPURAS, Carrots ketchup with Curcuma, Ginger Mayonnaise	10
BEEF TARTARE FROM CLAVISY FARM, Miso, Roasted sesame seeds, Samphire	12
PINK TROUT FEUILLETÉ, Spinach, Vin Jaune, Preserved lemon	12

MAIN COURSES

WORK AROUND CAROTS BBQ citrus, Tahini & Baie passion	18
BLANQUETTE OF FRESHWATER FISHES Glazed vegetables, Pine-tree oil	19
ROASTED DUCK BREAST FROM LIMAGNE Whisky sauce, Pear	19
BEEF CHUCK FROM CLAVISY FARM Syrah, Shallots & Long Pepper	18

SIDES

SMOKED POTATOES Two homemade sauces	7
CELERIAC VARIATIONS Oilseeds & Granny Smith	7
CROQUANT OF CORN AND BLACK RADISH Red beans, Jalapeños	7
CAULIFLOWER GRATIN WITH COMTÉ Mornay Sauce Comté 18 months	8

CHEESES & DESSERTS

CHEESES PLATE from la Fromagerie Saint-Antoine	8
BRIOCHE IN THE WAY OF PAIN PERDU, Bleu d'Auvergne Cheese, Walnuts Praliné	10
PARSNIP CONFIT, Tonka Cream & Coffee crumble	10
ROASTED TANGERINE WITH SAVORY, Citrus cream, Cardamome	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