

Menu Canopien

45€ Entrée, Plat & Dessert
Café & vin compris

Maki de courgettes à la ricotta & aux herbes,
soupe froide de betterave, framboises, copeaux de jambon Ibérique

Ou

Saumon mariné aux agrumes, légumes croquants, crème wasabi



Pavé de merlu, nouilles thaïes sautées aux légumes,
sauce lait de coco, satay

Ou

Suprême de volaille, fricassée de champignons
& gnocchi de pommes de terre, jus à la sauge



Crèmeux chocolat Manjari, noix de pécan caramélisées,
émulsion à la fève de tonka

Ou

Pavlova fraise, crèmeux vanille,
pesto de basilic sucré, fraises fraîches



Café *Ou* thé

Vin offert par le Canopée Café : **1 Bouteille pour 4 personnes**
Château MARSAN (Premières côtes de Bordeaux) en rouge, blanc ou rosé

Le menu groupe (**15 pers minimum**) doit être choisi pour toute la table
Les choix doivent nous parvenir **48 heures** avant l'évènement

Nous nous adaptons aux demandes de plats végétariens

Travaillant des produits frais du marché, le chef pourra adapter le menu selon l'arrivage du jour

Proposition d'Avril 2022 à Septembre 2022