



# Menu du déjeuner

(Servi uniquement le midi)

**27 €** Entrée & Plat *ou* Plat & Dessert

**Soupe de potiron, d'autres confits à la noisette,  
œuf cuit à juste température, croûtons**

*Ou*

**Tartare de bœuf à l'italienne, copeaux de parmesan, roquette, pain sarde**



**Lieu noir à la plancha, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive,  
crème de parmesan**

*Ou*

**Pastilla de veau confit, abricots secs, marmelade de butternut,  
chou pak-choï, sauce biscayenne**



**Fraîcheur de fruits exotiques \***

« Mangué Ananas Passion », sirop de fève de tonka et cannelle,  
ganache montée chocolat blanc et chips d'ananas

*Ou*

**Brookie aux pépites de chocolat et noix de pécan,  
émulsion au caramel et sauce caramel beurre salé**



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'arrivée du jour*

*Proposition d'Octobre 2022 à Mars 2023*