

Menu Canopien

45€ Entrée, Plat & Dessert
Café & vin compris

Arancini de veau confit aux champignons parfumés à l'huile de truffe,
Sauce au bleu, roquette

Ou

Gravlax de truite aux agrumes, légumes croquants, crème wasabi



Pavé de thon, mi cuit à la plancha, fregola sarde façon paëlla,
moules, sauce biscayenne

Ou

Suprême de volaille, fricassée de champignons
Butternut confit, sauce au foie gras



Crème acidulée au yaourt grec, coulis givré à la clémentine,
kumquat confit à la vanille, suprêmes d'agrumes et éclats de meringue

Ou

Tarte chocolat noir cacahuètes caramélisées,
sauce chocolat noir et au lait, éclats de cacahuètes



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'Octobre 2022 à Mars 2023