



Menu du déjeuner

(Servi uniquement le midi)

28 € Entrée & Plat / Plat & Dessert

33 € Entrée, Plat & Dessert

Café & vin compris

Gaspacho de tomate façon « Salmojero »,
Fromage grec, herbes fraîches, salade d'herbes, croûtons, huile d'olive

Ou

Tartare de bœuf à l'italienne, pesto rosso,
roquette et grissini



Lieu noir à la plancha, légumes sautés façon thaï,
à l'huile de sésame

Ou

Effiloché de veau, confit, pané et croustillant, mousseline de patate douce,
légumes rôtis, confit de tomate rôties au basilic



Verrine gourmande *

« Émulsion à la noix de coco, tartare d'ananas au basilic, meringue acidulée »

**Possibilité d'adapter la proposition sans gluten*

Ou

Brownie au beurre de cacahuète, *
et cacahuètes caramélisées

**Dessert adapté aux personnes végan*



Café *ou* thé

Vin offert par le Canopée Café : 1 Bouteille pour 4 personnes
Château Lauduc (Bordeaux supérieur) 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

Tout désistement non communiqué 24h avant l'évènement sera facturé