

Menu Canopien

45 € Entrée, Plat & Dessert

Café & vin compris

Mozzarella di buffala, jambon serrano,
tartare de tomate à l'huile d'olive, roquette, grissini

Ou

Carpaccio de saumon marinée, guacamole d'avocat,
oignons rouges acidulés, fraise et roquette



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

Ou

Suprême de volaille, fricassée de champignons,
pommes de terre grenailles, salade de pousses d'épinards



Choux craquelin cacao, crémeux vanille,
cœur fondant chocolat au lait

Ou

Tartare de fraises et bananes, sirop et émulsion légère
à la fève de tonka, éclats de sablé*

**Possibilité d'adapter la proposition sans gluten*



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'arrivée du jour

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

