



# Menu du déjeuner

(Servi uniquement le midi)

**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 thai,**  
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'arrivée du jour*

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