

Menu



SAINT-SYLVESTRE

149€ *

Amuse-bouche du moment



Foie gras, clémentine confite et gel de vin chaud



Saint-Jacques, fondue de poireaux au vin jaune
et émulsion safranée



Quasi de Veau, jus corsé à l'Armagnac, céleri rôti
et son crémeux à la truffe



Brie truffé



Création citron meringuée, pesto basilic et sauge ananas

Happy
New Year

CANOPÉE
Bistrot & écailler

*Prix hors boissons
sur réservation uniquement

CANOPÉE
Bistrot & écailler

Menu de Noël

Amuse-bouche du moment



Foie gras, coing rôti et son gel fruité

OU

9 huîtres creuses n°2
de la Maison Percevaut à Locmariaquer



Dorade, risotto de blé vert aux cèpes, émulsion safranée

OU

Chapon, gratin dauphinois, sauce morille



Délice de Noël

OU

Soufflé exotique

55€ par personne
hors boissons

Réservez vite!