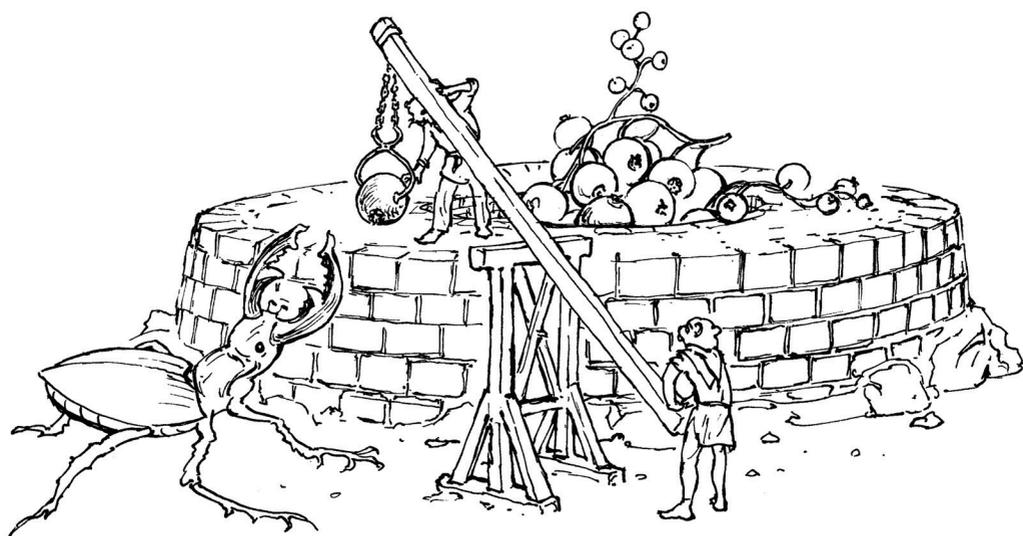


# la canopée



l'aventure gustative  
à la table des bâtisseurs



guédelon 

# repas du jour

proposé par le chef Reynald Petit-Simon

**menu adulte 35 €    menu enfant\* 15 €**

**\*jusqu'à 10 ans, menu identique mais portions adaptées**

## salade d'orge perlée

tomates, radis, grenade, poivron rouge grillé, feta, oignon cébette, noix de cajou grillées, cumin, zaatar, baies de Goji, 4 épices, coriandre, jus de citron, vinaigre de Xéres et huile d'olive

## salade de haricots blancs à la tomate et sauge fraîche de Guédelon

oignon jaune, ail, citron jaune, persil et huile d'olive

## velouté de petits pois, crème liquide et menthe fraîche

## terrine de brousse

aubergines, courgettes confites, coulis de poivrons rouges grillés, fromage de chèvre frais, basilic frais, estragon frais, piment d'Espelette et huile de noisette

---

## paleron de veau cuit à basse température, carotte grillée

### au gingembre, piment d'Espelette et jus corsé du chef

gingembre frais, coriandre fraîche en grains, miel de fleurs, sauce anglaise, vinaigre balsamique, huile de noisette

## ou écrevisses à la fève d'edamame

mayonnaise au paprika rouge fumé, tomates cerises, coriandre fraîche, gingembre frais et piment d'Espelette.

## dessert

poire pochée au vin blanc, à la cardamome, vanille et poivre de Sichuan

**ou** soupe de fraise au Soho et sorbet de citron vert

**ou** deux boules de glaces

parfums au choix : fraise, chocolat ou vanille de Madagascar

Oups ! Certains ingrédients n'existaient pas au Moyen Âge dans notre région mais notre chef a souhaité les ajouter afin d'améliorer votre expérience.

# boissons

	verre 12,5 cl	bouteille 75 cl
<b>Crémant de Bourgogne</b>		
Vive-la-Joie, brut 2019, Caves de Bailly Lapierre	7 €	35 €
<b>apéritifs</b>		
kir cassis, vins de Gascogne - IGP	5 €	
hypocras rouge	5 € <sub>8 cl</sub>	
<b>vins rouges</b>		
Sancerre, Domaine de Rome	5,50 €	28 €
L'Ambition 2023, Pinot noir, Domaine de Bel Air Tannay	6 €	30 €
Irancy, Bienvenu	7€	36 €
<b>vins blancs</b>		
Fruité Chardonnay 2022, Domaine de Bel Air Tannay	5 €	25 €
Melon 2022, Domaine de Bel Air Tannay	5,50 €	29 €
Chablis, Bienvenu	7 €	36 €
<b>bières</b>		
blonde, blanche ou ambré en bouteille, Maddam	6 € <sub>33 cl</sub>	
<b>cidre</b>		
cidre pression, Cidrierie des petites vallées	7 € <sub>50 cl</sub>	14 € <sub>1 L</sub>
frênette originale	5,50 € <sub>33 cl</sub>	
frênette fleur de sureau	5,50 € <sub>33 cl</sub>	
<b>sans alcool</b>		
jus de pomme bio	6 € <sub>50 cl</sub>	12 € <sub>1 L</sub>
nectar de cassis bio	10 € <sub>50 cl</sub>	20 € <sub>1 L</sub>
eau Velleminfroy	3,90 € <sub>50 cl</sub>	7 € <sub>1 L</sub>
eau Velleminfroy pétillante	3,90 € <sub>50 cl</sub>	7 € <sub>1 L</sub>
eau microfiltrée pétillante de Guédelon	3 € <sub>50 cl</sub>	6 € <sub>1 L</sub>
café	2,50 €	
café double	4 €	
thé / infusions	3 €	