

Menu



Samedi 1er Décembre 2012

Amuse bouche
& son Mojito Blanc

Terrine de foie gras et figues rôties
sur pain de campagne grillé
1 verre de Jurançon

Confit de canard, poêlée de saison
et criques à la marjolaine
1 verre de Bordeaux
Mouton Cadet rouge

Salade d'ananas "pain de sucre"
au gingembre et citron vert
Crème glacée vanille

Café – Mignardises

 Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay
☎ **04 78 96 02 39**
www.jazzeetgastronomie.com



Menu



Samedi 1er Décembre 2012

Amuse bouche
& son Mojito Blanc

Terrine de foie gras et figues rôties
sur pain de campagne grillé
1 verre de Jurançon

Confit de canard, poêlée de saison
et criques à la marjolaine
1 verre de Bordeaux
Mouton Cadet rouge

Salade d'ananas "pain de sucre"
au gingembre et citron vert
Crème glacée vanille

Café – Mignardises

 Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay
☎ **04 78 96 02 39**
www.jazzeetgastronomie.com



Menu



Samedi 1er Décembre 2012

Amuse bouche
& son Mojito Blanc

Terrine de foie gras et figues rôties
sur pain de campagne grillé
1 verre de Jurançon

Confit de canard, poêlée de saison
et criques à la marjolaine
1 verre de Bordeaux
Mouton Cadet rouge

Salade d'ananas "pain de sucre"
au gingembre et citron vert
Crème glacée vanille

Café – Mignardises

 Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay
☎ **04 78 96 02 39**
www.jazzeetgastronomie.com



Menu



Samedi 1er Décembre 2012

Amuse bouche
& son Mojito Blanc

Terrine de foie gras et figues rôties
sur pain de campagne grillé
1 verre de Jurançon

Confit de canard, poêlée de saison
et criques à la marjolaine
1 verre de Bordeaux
Mouton Cadet rouge

Salade d'ananas "pain de sucre"
au gingembre et citron vert
Crème glacée vanille

Café – Mignardises

 Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay
☎ **04 78 96 02 39**
www.jazzeetgastronomie.com

