

Menu

Samedi 08 septembre 2012

Amuse bouche

& son Kir Royal (Pamplemousse rosé et litchi)

Foie gras de canard en croute de pain d'épices

1 verre de Rasteau doré

Dos de Brochet au beurre blanc Pommes de terre safranées

*1 verre de Côtes du Rhône Blanc ou Rouge
"Révélation"*

Savarin aux fruits frais

Café – Mignardises



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



Menu

Samedi 08 septembre 2012

Amuse bouche

& son Kir Royal (Pamplemousse rosé et litchi)

Foie gras de canard en croute de pain d'épices

1 verre de Rasteau doré

Dos de Brochet au beurre blanc Pommes de terre safranées

*1 verre de Côtes du Rhône Blanc ou Rouge
"Révélation"*

Savarin aux fruits frais

Café – Mignardises



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



Menu

Samedi 08 septembre 2012

Amuse bouche

& son Kir Royal (Pamplemousse rosé et litchi)

Foie gras de canard en croute de pain d'épices

1 verre de Rasteau doré

Dos de Brochet au beurre blanc Pommes de terre safranées

*1 verre de Côtes du Rhône Blanc ou Rouge
"Révélation"*

Savarin aux fruits frais

Café – Mignardises



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



Menu

Samedi 08 septembre 2012

Amuse bouche

& son Kir Royal (Pamplemousse rosé et litchi)

Foie gras de canard en croute de pain d'épices

1 verre de Rasteau doré

Dos de Brochet au beurre blanc Pommes de terre safranées

*1 verre de Côtes du Rhône Blanc ou Rouge
"Révélation"*

Savarin aux fruits frais

Café – Mignardises



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

