

Menu



Samedi 10 Octobre 2015

Amuse bouche
*& sa coupe de Champagne
parfumée châtaigne et vanille*

**Terrine de joue de porc
confite au foie gras**
1 Verre de Pinault Auxerrois

**Palet de rascasse
à la saucisse de marteau**
1 Verre de Ste cécile les vignes

**Gratin de figues fraîches
aux pignons de pin et Kirsch**
Café & Mignardises

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



Menu



Samedi 10 Octobre 2015

Amuse bouche
*& sa coupe de Champagne
parfumée châtaigne et vanille*

**Terrine de joue de porc
confite au foie gras**
1 Verre de Pinault Auxerrois

**Palet de rascasse
à la saucisse de marteau**
1 Verre de Ste cécile les vignes

**Gratin de figues fraîches
aux pignons de pin et Kirsch**
Café & Mignardises

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



Menu



Samedi 10 Octobre 2015

Amuse bouche
*& sa coupe de Champagne
parfumée châtaigne et vanille*

**Terrine de joue de porc
confite au foie gras**
1 Verre de Pinault Auxerrois

**Palet de rascasse
à la saucisse de marteau**
1 Verre de Ste cécile les vignes

**Gratin de figues fraîches
aux pignons de pin et Kirsch**
Café & Mignardises

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



Menu



Samedi 10 Octobre 2015

Amuse bouche
*& sa coupe de Champagne
parfumée châtaigne et vanille*

**Terrine de joue de porc
confite au foie gras**
1 Verre de Pinault Auxerrois

**Palet de rascasse
à la saucisse de marteau**
1 Verre de Ste cécile les vignes

**Gratin de figues fraîches
aux pignons de pin et Kirsch**
Café & Mignardises

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

