

Menu



Samedi 12 Mars 2016

Amuse bouche
& son *Cocktail Ananas Gingembre*

**Cassolette d'escargots
et pieds de cochon au Xérès**
1 Verre de Saint Véran

**Paleron de veau confit
Champignons
et Pomme cocotte**
*1 verre de Lubéron rouge
(Maison Chapoutier)*

**Crème brûlée infusée
à la verveine fraîche**
Café & Mignardises

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



Menu



Samedi 12 Mars 2016

Amuse bouche
& son *Cocktail Ananas Gingembre*

**Cassolette d'escargots
et pieds de cochon au Xérès**
1 Verre de Saint Véran

**Paleron de veau confit
Champignons
et Pomme cocotte**
*1 verre de Lubéron rouge
(Maison Chapoutier)*

**Crème brûlée infusée
à la verveine fraîche**
Café & Mignardises

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



Menu



Samedi 12 Mars 2016

Amuse bouche
& son *Cocktail Ananas Gingembre*

**Cassolette d'escargots
et pieds de cochon au Xérès**
1 Verre de Saint Véran

**Paleron de veau confit
Champignons
et Pomme cocotte**
*1 verre de Lubéron rouge
(Maison Chapoutier)*

**Crème brûlée infusée
à la verveine fraîche**
Café & Mignardises

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



Menu



Samedi 12 Mars 2016

Amuse bouche
& son *Cocktail Ananas Gingembre*

**Cassolette d'escargots
et pieds de cochon au Xérès**
1 Verre de Saint Véran

**Paleron de veau confit
Champignons
et Pomme cocotte**
*1 verre de Lubéron rouge
(Maison Chapoutier)*

**Crème brûlée infusée
à la verveine fraîche**
Café & Mignardises

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

