

Menu



Samedi 13 février 2016

Amuse bouche
& sa coupe de champagne

Terrine de Foie Gras
de canard mi cuit
1 Verre de Gewurztraminer

Dodine de volaille
fermière truffée
1 verre de de Côtes du Lubéron
(Maison Chapoutier)

Buchette d'orange
parfumée au Cointreau
et crémeux chocolat

Café & Mignardises

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



Menu



Samedi 13 février 2016

Amuse bouche
& sa coupe de champagne

Terrine de Foie Gras
de canard mi cuit
1 Verre de Gewurztraminer

Dodine de volaille
fermière truffée
1 verre de de Côtes du Lubéron
(Maison Chapoutier)

Buchette d'orange
parfumée au Cointreau
et crémeux chocolat

Café & Mignardises

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



Menu



Samedi 13 février 2016

Amuse bouche
& sa coupe de champagne

Terrine de Foie Gras
de canard mi cuit
1 Verre de Gewurztraminer

Dodine de volaille
fermière truffée
1 verre de de Côtes du Lubéron
(Maison Chapoutier)

Buchette d'orange
parfumée au Cointreau
et crémeux chocolat

Café & Mignardises

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



Menu



Samedi 13 février 2016

Amuse bouche
& sa coupe de champagne

Terrine de Foie Gras
de canard mi cuit
1 Verre de Gewurztraminer

Dodine de volaille
fermière truffée
1 verre de de Côtes du Lubéron
(Maison Chapoutier)

Buchette d'orange
parfumée au Cointreau
et crémeux chocolat

Café & Mignardises

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

