

Menu



Mardi 14 février 2012

Amuse bouche
& sa coupe de Champagne

**Rilette de crabe
en rosace de st jacques**
1 verre de St Peray " les tanneurs " 2010

**Dodine de volaille farcie
et criques ardéchoise**
1 verre de Vignes de Bila-Haut 2009

Fromage affiné par Etienne BOISSY
(Meilleur Ouvrier de France 2004)
1 verre de Vignes de Bila-Haut 2009

Forêt Noire

Café – Mignardises

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



Menu



Mardi 14 février 2012

Amuse bouche
& sa coupe de Champagne

**Rilette de crabe
en rosace de st jacques**
1 verre de St Peray " les tanneurs " 2010

**Dodine de volaille farcie
et criques ardéchoise**
1 verre de Vignes de Bila-Haut 2009

Fromage affiné par Etienne BOISSY
(Meilleur Ouvrier de France 2004)
1 verre de Vignes de Bila-Haut 2009

Forêt Noire

Café – Mignardises

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



Menu



Mardi 14 février 2012

Amuse bouche
& sa coupe de Champagne

**Rilette de crabe
en rosace de st jacques**
1 verre de St Peray " les tanneurs " 2010

**Dodine de volaille farcie
et criques ardéchoise**
1 verre de Vignes de Bila-Haut 2009

Fromage affiné par Etienne BOISSY
(Meilleur Ouvrier de France 2004)
1 verre de Vignes de Bila-Haut 2009

Forêt Noire

Café – Mignardises

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



Menu



Mardi 14 février 2012

Amuse bouche
& sa coupe de Champagne

**Rilette de crabe
en rosace de st jacques**
1 verre de St Peray " les tanneurs " 2010

**Dodine de volaille farcie
et criques ardéchoise**
1 verre de Vignes de Bila-Haut 2009

Fromage affiné par Etienne BOISSY
(Meilleur Ouvrier de France 2004)
1 verre de Vignes de Bila-Haut 2009

Forêt Noire

Café – Mignardises

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

