

Menu

Samedi 14 Mars 2015

Amuse bouche

*& sa coupe de Champagne parfumée
au pamplemousse et litchi*

Saumon d'écosse

"Basse température"

Crème fleurette "Ambassadeur"

1 verre de Viognier d'Ardèche

Cromesquis de canard

sauce "Apicius"

Navets rôtis au miel

1 verre Rasteau rouge

Pomme au four revisitée

Café & Mignardises

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



Menu

Samedi 14 Mars 2015

Amuse bouche

*& sa coupe de Champagne parfumée
au pamplemousse et litchi*

Saumon d'écosse

"Basse température"

Crème fleurette "Ambassadeur"

1 verre de Viognier d'Ardèche

Cromesquis de canard

sauce "Apicius"

Navets rôtis au miel

1 verre Rasteau rouge

Pomme au four revisitée

Café & Mignardises

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



Menu

Samedi 14 Mars 2015

Amuse bouche

*& sa coupe de Champagne parfumée
au pamplemousse et litchi*

Saumon d'écosse

"Basse température"

Crème fleurette "Ambassadeur"

1 verre de Viognier d'Ardèche

Cromesquis de canard

sauce "Apicius"

Navets rôtis au miel

1 verre Rasteau rouge

Pomme au four revisitée

Café & Mignardises

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



Menu

Samedi 14 Mars 2015

Amuse bouche

*& sa coupe de Champagne parfumée
au pamplemousse et litchi*

Saumon d'écosse

"Basse température"

Crème fleurette "Ambassadeur"

1 verre de Viognier d'Ardèche

Cromesquis de canard

sauce "Apicius"

Navets rôtis au miel

1 verre Rasteau rouge

Pomme au four revisitée

Café & Mignardises

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

