

Menu



Samedi 17 mars 2012

Amuse bouche
& sa coupe de Champagne

Marbré de jambon au comté
1 verre de Crozes Hermitage blanc
" la petite ruche 2010 "

Chartreuse de pintadeau au Cornas
1 verre de Cornas 2007

Fromage affiné par Etienne BOISSY
(Meilleur Ouvrier de France 2004)
1 verre de Cornas 2007

Soufflé glacé à la verveine

Café – Mignardises

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



Menu



Samedi 17 mars 2012

Amuse bouche
& sa coupe de Champagne

Marbré de jambon au comté
1 verre de Crozes Hermitage blanc
" la petite ruche 2010 "

Chartreuse de pintadeau au Cornas
1 verre de Cornas 2007

Fromage affiné par Etienne BOISSY
(Meilleur Ouvrier de France 2004)
1 verre de Cornas 2007

Soufflé glacé à la verveine

Café – Mignardises

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



Menu



Samedi 17 mars 2012

Amuse bouche
& sa coupe de Champagne

Marbré de jambon au comté
1 verre de Crozes Hermitage blanc
" la petite ruche 2010 "

Chartreuse de pintadeau au Cornas
1 verre de Cornas 2007

Fromage affiné par Etienne BOISSY
(Meilleur Ouvrier de France 2004)
1 verre de Cornas 2007

Soufflé glacé à la verveine

Café – Mignardises

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



Menu



Samedi 17 mars 2012

Amuse bouche
& sa coupe de Champagne

Marbré de jambon au comté
1 verre de Crozes Hermitage blanc
" la petite ruche 2010 "

Chartreuse de pintadeau au Cornas
1 verre de Cornas 2007

Fromage affiné par Etienne BOISSY
(Meilleur Ouvrier de France 2004)
1 verre de Cornas 2007

Soufflé glacé à la verveine

Café – Mignardises

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

