

Menu



Samedi 20 octobre 2012

Amuse bouche
& son *GIN TONIC*

Velouté de châtaignes
aux cèpes et copeaux de foie gras
1 Verre de Côtes du Jura

Caillette Ardéchoise sauce diable
1 Verre de Croze Hermitage
"Petite Ruche"

Délice de Fromage Blanc et coulis
Café – Mignardises



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



Menu



Samedi 20 octobre 2012

Amuse bouche
& son *GIN TONIC*

Velouté de châtaignes
aux cèpes et copeaux de foie gras
1 Verre de Côtes du Jura

Caillette Ardéchoise sauce diable
1 Verre de Croze Hermitage
"Petite Ruche"

Délice de Fromage Blanc et coulis
Café – Mignardises



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



Menu



Samedi 20 octobre 2012

Amuse bouche
& son *GIN TONIC*

Velouté de châtaignes
aux cèpes et copeaux de foie gras
1 Verre de Côtes du Jura

Caillette Ardéchoise sauce diable
1 Verre de Croze Hermitage
"Petite Ruche"

Délice de Fromage Blanc et coulis
Café – Mignardises



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



Menu



Samedi 20 octobre 2012

Amuse bouche
& son *GIN TONIC*

Velouté de châtaignes
aux cèpes et copeaux de foie gras
1 Verre de Côtes du Jura

Caillette Ardéchoise sauce diable
1 Verre de Croze Hermitage
"Petite Ruche"

Délice de Fromage Blanc et coulis
Café – Mignardises



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

