

# Menu



Samedi 30 juin 2012

## Amuse bouche

*& sa Piscine de Rosé au Pamplemousse*

## Soupe de Melon acidulée au Beumes de Venise et magret fumé

1 verre de Côtes du Rhône blanc  
"Révélation"

## St Jacques, Flétan et Crevettes en brochette Légumes et sauce asiatique

1 verre de Côtes du Rhône blanc  
"Révélation"

## Fromage affiné par Etienne BOISSY (Meilleur Ouvrier de France 2004)

1 verre de Côtes de Roussillon rouge  
"Occultum Lapidem"

## Coupe Cardinal

## Café – Mignardises



Restaurant "Les Platanes"  
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay  
☎ **04 78 96 02 39**  
[www.jazzeetgastronomie.com](http://www.jazzeetgastronomie.com)



# Menu



Samedi 30 juin 2012

## Amuse bouche

*& sa Piscine de Rosé au Pamplemousse*

## Soupe de Melon acidulée au Beumes de Venise et magret fumé

1 verre de Côtes du Rhône blanc  
"Révélation"

## St Jacques, Flétan et Crevettes en brochette Légumes et sauce asiatique

1 verre de Côtes du Rhône blanc  
"Révélation"

## Fromage affiné par Etienne BOISSY (Meilleur Ouvrier de France 2004)

1 verre de Côtes de Roussillon rouge  
"Occultum Lapidem"

## Coupe Cardinal

## Café – Mignardises



Restaurant "Les Platanes"  
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay  
☎ **04 78 96 02 39**  
[www.jazzeetgastronomie.com](http://www.jazzeetgastronomie.com)



# Menu



Samedi 30 juin 2012

## Amuse bouche

*& sa Piscine de Rosé au Pamplemousse*

## Soupe de Melon acidulée au Beumes de Venise et magret fumé

1 verre de Côtes du Rhône blanc  
"Révélation"

## St Jacques, Flétan et Crevettes en brochette Légumes et sauce asiatique

1 verre de Côtes du Rhône blanc  
"Révélation"

## Fromage affiné par Etienne BOISSY (Meilleur Ouvrier de France 2004)

1 verre de Côtes de Roussillon rouge  
"Occultum Lapidem"

## Coupe Cardinal

## Café – Mignardises



Restaurant "Les Platanes"  
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay  
☎ **04 78 96 02 39**  
[www.jazzeetgastronomie.com](http://www.jazzeetgastronomie.com)



# Menu



Samedi 30 juin 2012

## Amuse bouche

*& sa Piscine de Rosé au Pamplemousse*

## Soupe de Melon acidulée au Beumes de Venise et magret fumé

1 verre de Côtes du Rhône blanc  
"Révélation"

## St Jacques, Flétan et Crevettes en brochette Légumes et sauce asiatique

1 verre de Côtes du Rhône blanc  
"Révélation"

## Fromage affiné par Etienne BOISSY (Meilleur Ouvrier de France 2004)

1 verre de Côtes de Roussillon rouge  
"Occultum Lapidem"

## Coupe Cardinal

## Café – Mignardises



Restaurant "Les Platanes"  
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay  
☎ **04 78 96 02 39**  
[www.jazzeetgastronomie.com](http://www.jazzeetgastronomie.com)

