

**LUNDI 31 DEC.**  
à partir de 20h30

Hommage au  
**DUKE**

**Nem de homard au cumin et coriandre**  
*& sa coupe de champagne "RUINART"*

**Velouté de châtaignes aux Cèpes**  
**et foie gras poêlé**

*1 Verre de Porto blanc LAGRIMA*

**St Jacques dorées et légumes croquants**  
**en nage parfumée à la badiane**

*1 verre de Mercurey blanc "chamirey"*

**Suprême de pigeon en habit vert**  
**et jus court au romarin**

*1 Verre de Côtes Rôtie*

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

*1 verre de Château neuf du Pape*

**Déclinaison de gourmandises**

**Café – Mignardises**

**Kristin MARION**

*(Chant)*

**André WENTZO**

*(Contrebasse)*

**Franck PILANDON**

*(Sax et Clarinette)*

**Philippe MARTEL**

*(Piano)*




**170€ / personne**  
*sur réservation uniquement*

Restaurant "Les Platanes"

1940, te de Corbas 69970 Chaponnay

**04 78 96 02 39**

[dita@jazzetgastronomie.com](mailto:dita@jazzetgastronomie.com)



Au programme  
de votre soirée du

# NOUVEL AN

*Jazz*  
et GASTRONOMIE

## 1<sup>ère</sup> partie

### Hommage à Duke ELLINGTON

André WENTZO - Contrebasse  
Franck PILANDON - Sax Clarinette  
Philippe MARTEL - Piano

## 2<sup>ème</sup> partie

### Les grands standard du jazz

Kristin MARION - Chant

## 3<sup>ème</sup> partie

### La variété française "jazzy" pour danser

