

Menu



Lundi 31 décembre 2012

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

Menu



Lundi 31 décembre 2012

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

Soirée



Au programme de votre soirée

1^{ère} partie

Hommage à Duke ELLINGTON

André WENTZO - Contrebasse

Franck PILANDON - Sax Clarinette

Philippe MARTEL - Piano

2^{ème} partie

Les grands standard du jazz

Kristin MARION - Chant

3^{ème} partie

La variété française "jazzy" pour danser



Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay

☎ 04 78 96 02 39

www.jazzeetgastronomie.com



Soirée



Au programme de votre soirée

1^{ère} partie

Hommage à Duke ELLINGTON

André WENTZO - Contrebasse

Franck PILANDON - Sax Clarinette

Philippe MARTEL - Piano

2^{ème} partie

Les grands standard du jazz

Kristin MARION - Chant

3^{ème} partie

La variété française "jazzy" pour danser



Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay

☎ 04 78 96 02 39

www.jazzeetgastronomie.com

