

# Menu

Samedi 31 DECEMBRE 2011

## Amuse bouche

*1 coupe de champagne "DEUTZ"*

**Saumon "SALMA" mariné à l'aneth  
et crème parfumée au citron**

*1 verre de Condrieu Blanc 2009*

**Le Homard façon bouillabaisse**

*1 verre de Hermitage Blanc  
"Chante Alouette 2007"*

**Pigeonneau et foie gras en pot au feu**

*1 verre de Côte Rotie  
"Les bécasses 2008"*

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

*1 verre de Côte Rotie  
"Les bécasses 2008"*

**Mystère Chocolat Orange et Whisky**

**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 31 DECEMBRE 2011

## Amuse bouche

*1 coupe de champagne "DEUTZ"*

**Saumon "SALMA" mariné à l'aneth  
et crème parfumée au citron**

*1 verre de Condrieu Blanc 2009*

**Le Homard façon bouillabaisse**

*1 verre de Hermitage Blanc  
"Chante Alouette 2007"*

**Pigeonneau et foie gras en pot au feu**

*1 verre de Côte Rotie  
"Les bécasses 2008"*

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

*1 verre de Côte Rotie  
"Les bécasses 2008"*

**Mystère Chocolat Orange et Whisky**

**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 31 DECEMBRE 2011

## Amuse bouche

*1 coupe de champagne "DEUTZ"*

**Saumon "SALMA" mariné à l'aneth  
et crème parfumée au citron**

*1 verre de Condrieu Blanc 2009*

**Le Homard façon bouillabaisse**

*1 verre de Hermitage Blanc  
"Chante Alouette 2007"*

**Pigeonneau et foie gras en pot au feu**

*1 verre de Côte Rotie  
"Les bécasses 2008"*

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

*1 verre de Côte Rotie  
"Les bécasses 2008"*

**Mystère Chocolat Orange et Whisky**

**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 31 DECEMBRE 2011

## Amuse bouche

*1 coupe de champagne "DEUTZ"*

**Saumon "SALMA" mariné à l'aneth  
et crème parfumée au citron**

*1 verre de Condrieu Blanc 2009*

**Le Homard façon bouillabaisse**

*1 verre de Hermitage Blanc  
"Chante Alouette 2007"*

**Pigeonneau et foie gras en pot au feu**

*1 verre de Côte Rotie  
"Les bécasses 2008"*

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

*1 verre de Côte Rotie  
"Les bécasses 2008"*

**Mystère Chocolat Orange et Whisky**

**Café – Mignardises**

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

