

# Menu



Vendredi 30 septembre 2011

## Amuse bouche

*1 coupe de champagne*

### Emincé de poissons fumés et salade à la norvégienne

*1 verre de Côtes du Roussillon Blanc  
"Bila-Haut 2010"*

### Fondant de volaille de bresse aux morilles et vin jaune

*1 verre de Côtes du Roussillon Village  
"Bila-Haut Occultum Lapidem 2009"*

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

*1 verre de Côtes du Roussillon Village  
"Bila-Haut Occultum Lapidem 2009"*

**Figues rôties  
au miel et au porto  
Café – Mignardises**

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



# Menu



Vendredi 30 septembre 2011

## Amuse bouche

*1 coupe de champagne*

### Emincé de poissons fumés et salade à la norvégienne

*1 verre de Côtes du Roussillon Blanc  
"Bila-Haut 2010"*

### Fondant de volaille de bresse aux morilles et vin jaune

*1 verre de Côtes du Roussillon Village  
"Bila-Haut Occultum Lapidem 2009"*

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

*1 verre de Côtes du Roussillon Village  
"Bila-Haut Occultum Lapidem 2009"*

**Figues rôties  
au miel et au porto  
Café – Mignardises**

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



# Menu



Vendredi 30 septembre 2011

## Amuse bouche

*1 coupe de champagne*

### Emincé de poissons fumés et salade à la norvégienne

*1 verre de Côtes du Roussillon Blanc  
"Bila-Haut 2010"*

### Fondant de volaille de bresse aux morilles et vin jaune

*1 verre de Côtes du Roussillon Village  
"Bila-Haut Occultum Lapidem 2009"*

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

*1 verre de Côtes du Roussillon Village  
"Bila-Haut Occultum Lapidem 2009"*

**Figues rôties  
au miel et au porto  
Café – Mignardises**

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



# Menu



Vendredi 30 septembre 2011

## Amuse bouche

*1 coupe de champagne*

### Emincé de poissons fumés et salade à la norvégienne

*1 verre de Côtes du Roussillon Blanc  
"Bila-Haut 2010"*

### Fondant de volaille de bresse aux morilles et vin jaune

*1 verre de Côtes du Roussillon Village  
"Bila-Haut Occultum Lapidem 2009"*

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

*1 verre de Côtes du Roussillon Village  
"Bila-Haut Occultum Lapidem 2009"*

**Figues rôties  
au miel et au porto  
Café – Mignardises**

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

