

## SAMEDI 10 DECEMBRE

soirée exceptionnelle

AU MENU

Amuse bouche 1 Verre de Rasteau doré

Saint-Jacques façon "MYABI" 1 verre de Viognier de l'Ardèche " Granges de Mirabel"

Tourte de canard aux pistaches et dés de foie gras

1 verre de Côtes du Roussillon Village " Domaine de la Tour de France Occultum Lapidem 1999"

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

1 verre de Côtes du Roussillon Village " Domaine de la Tour de France Occultum Lapidem 1999"

Soufflé glacé au Grand Marnier "Maison"

Café - Mignardises

## Anne SILA

(Chant & Violoncelle)

Luc PLOUTON (Piano)

**Lionel GRIVET** (Batterie)

Yves GARIOD (Contrebasse)







## 80€ / personne sur réservation uniquement

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

dita@jazzetgastronomie.com

