

Menu

Samedi 10 DECEMBRE 2011

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

Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay
☎ 04 78 96 02 39
www.jazzeetgastronomie.com



Menu

Samedi 10 DECEMBRE 2011

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

Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay
☎ 04 78 96 02 39
www.jazzeetgastronomie.com



Menu

Samedi 10 DECEMBRE 2011

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

Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay
☎ 04 78 96 02 39
www.jazzeetgastronomie.com



Menu

Samedi 10 DECEMBRE 2011

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

Restaurant "Les Platanes"
1940, rte de Corbas 69970 Chaponnay
☎ 04 78 96 02 39
www.jazzeetgastronomie.com

