



LES PLATANES DE CHENAS

Carte

ENTREES

Cannellonis Farcis aux Escargots, Crème d'Ail Doux
Cannelloni Stuffed with snails, Cream of Soft Garlic
22€

Mesclun de Foie Gras Cuit au Sel et Fèves Dorées
Mesclun Foie Gras Cooked with Salt and Golden Beans
24€

Carpaccio de Homard et St Jacques et son Houmous de Betterave et Graines de Courgettes
Lobster and Scallop Carpaccio with Beet Hummus and Zucchini Seeds
25€

Pressée Parmentière au Dos de Cabillaud et son Mesclun
Pressed Parmentière with Cod Back and its Mesclun
19€

POISSONS

Dos de Turbot Poêlé, Jus Léger de Crustacés, Petits Légumes
Seared Turbot Back, Light Shellfish Juice, Small Vegetables
23€

VIANDES

T-Bone de Veau de Lait au Jus Truffé
Milk-Fed Veal T-Bone with Truffle Juice
26€

Pièce de Filet de Bœuf, Château des Bords de Saône
Piece of Beef, Château des Bords de Saône
34€

Selle d'Agneau, Jus aux Fines Herbes
Saddle of Lamb, Herbs Juice
27€

Tournedos de Volaille Fermière aux Fines Herbes du Jardin
Farm Poultry Tournedos with Fine Herbs from the Garden
21€



LES PLATANES DE CHENAS

Saveur du Moment

34€

Pressée Parmentière au Dos de Cabillaud
et son Mesclun

Pressed Parmentière with Cod Back and its Mesclun



Tournedos de Volaille Fermière
aux Fines Herbes du Jardin

Farm Poultry Tournedos with Fine Herbs from the Garden



Assiette de Fromages de nos Provinces

Cheese Plate of our Provinces

Où

Dessert du Moment

Dessert Time



LES PLATANES DE CHENAS

Notre Promenade sous les Platanes

55€ ou 51€ Sans Fromage

ENTREES

Carpaccio de Homard et St Jacques et son Houmous de Betterave et Graines de Courgettes

Lobster and Scallop Carpaccio with Beet Hummus and Zucchini Seeds

Ou

Mesclun de Foie Gras Cuit au Sel et Fèves Dorées

Mesclun Foie Gras Cooked with Salt and Golden Beans

Ou

Cannellonis Farcis aux Escargots Crème d'Ail Doux

Cannelloni Stuffed with Snails Sweet Garlic Cream

PLATS

Dos de Turbot Poêlé, Jus Léger de Crustacés, Petits Légumes

Seared Turbot Back, Light Shellfish Juice, Small Vegetables

Ou

T-Bone de Veau de Lait au Jus Truffé

Milk-Fed Veal T-Bone with Truffle Juice

Ou

Selle d'Agneau, Jus aux Fines Herbes

Saddle of Lamb, Herbs Juice

Ou

Pièce de Filet de Bœuf, Château des Bords de Saône

Piece of Beef, Château des Bords de Saône

FROMAGES

Assiette de Fromages de nos Provinces

Cheese Plate our Provinces

Ou

Fromage Blanc à la Crème

White Cream Cheese

DESSERTS