



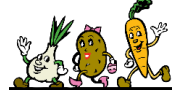
MENU DU MARCHÉ A 26€

ENTREES :

RILLETTES DE LAPIN, MIEL ET ROMARIN

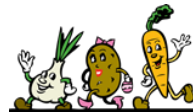
OU

SUGGESTION DU MAÎTRE D'HÔTEL



PLAT DU JOUR AU CHOIX

GARNI



FROMAGE BLANC

OU

ASSIETTE DE FROMAGES 3 pièces

OU

**CHARIOT DE FROMAGES 8 pièces
(supplément 8€)**

OU

DESSERT DU JOUR

OU

CAFE GOURMAND

DU LUNDI MIDI AU JEUDI SOIR :

FORMULE A 18€ COMPRENANT

PLAT DU JOUR AU CHOIX

FROMAGE **OU DESSERT**

****OU** CAFE GOURMAND**

TVA INCLUSE 10%

TOUS CHANGEMENTS ENTRAINENT SUPPLEMENT



MENU DU CHEVALIER A 40€

**FOIE GRAS PÔELE DEGLACE AU PORTO (suppl 6€) ET SON
Ecrasé de lentilles vertes du Puy**
OU

**FOIE GRAS DE CANARD CUIT
MAISON, compotée de Pommes
Crumble au Pain D'Epices**

OU

**EFFILOCHE de MORUE Façon AÏOLI
PETITS LEGUMES ESPUMA A LAÏL**



PAVE DE VEAU

**CREME DE PARMIGIANO
REGGIANO ET BASILIC**

OU

**FILET DE FLETAN, vinaigrette
À la Truffe, Chou Braisé et Pomme
Purée au Foie Gras**

OU

**RIS DE VEAU FINANCIERE
(suppl 8€)**



FROMAGE SELON DESIR



DESSERT AU CHOIX



NOTRE CARTE

ENTREES :

**FOIE GRAS MAISON, compotée de pommes, crumble au Pain
d'Epices : 18€**

**FOIE GRAS POÊLE DEGLACE AU PORTO, et écrasé de lentilles
vertes du Puy : 20€**

JAMBON CRU SERRANO 24 MOIS : 15€

L'ŒUF LE FOIE GRAS ET LA MORILLE EN COCOTTE : 24€

RILLETTES DE LAPIN MIEL ET ROMARIN : 11€

SALADE CESAR : 17€

SALADE NORVEGIENNE : 22€

SALADE GOURMANDINE : 22€

VOLAILLES :

POULET PATTES NOIRES DE LA DOMBES ET MORILLES: 28€

VIANDES :

FILET BŒUF MONTBELLARD MORILLES : 34€

FILET BŒUF MONTBELLARD ROSSINI :34€

LA PIECE DU BOUCHER 300grs Frites et Salade verte : 25€

RIS DE VEAU FINANCIERE : 28€

POISSONS :

SOLE MEUNIERE / au cour du jour

MIJOTE DE JOUES DE LOTTE AU SAFRAN 26€

FILET DE FLETAN POÊLE, BEURRE AUX CAPRES : 21€

BAR RÔTI, JUS DE VEAU, CHOU BRAISE : 21€

RIZZOTTOS :

VEGETARIEN : 14€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 25€

OMELETTES FRITES ET SALADE VERTE

LARD ET FROMAGE : 11€

FOIE GRAS ET MORILLES : 25€

MENU ENFANT 15€ (Une boisson 25cl incluse)

CARTE ET MENUS ELABORES A BASE DE PRODUITS FRAIS ET CUISINES PAR NOTRE EQUIPE SUR PLACE ,
POSSIBILITE DE RUPTURES, TVA 10% INCLUSE. NOS PLATS SONT GARNIS DE LEGUMES.

NOS GLACES FOURNIES PAR MAISON BLANCHIN OU FAITES MAISON,
VIANDES FRANCAISES. PLATS EN DIRECT 20 A 30 MN DE PREPARATION MERCI,

RESTAURANT LE LION D'OR



CHÂTEAU MONTFERRAND DE LAGNIEU



***16 PLACE DE LA LIBERTE
01150 LAGNIEU***