

NOTRE CARTE

MENU A 45€

CEVICHE DE BAR AU LECHE DE TIGRE

OU

FOIE DE CANARD TRADITION,
FIGUE RÔTIE AU MIEL



FILET DE DAURADE FACON CHUMICHURRI

OU

L'AGNEAU DES ADRETS EN DEUX MANIERES

- La selle farcie à l'ail noir, parfum de Provence
- L'épaule confite en oignon doux, façon petit farci

OU

RIS DE VEAU AUX MORILLES
(supplément 10€)



CHARIOT DE FROMAGES (4 pièces)

OU

FROMAGE FAISSELLE



MI CUIT CHOCOLAT DE VALRHÔNA
GLACE VANILLE

OU

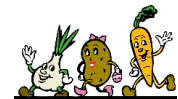
LE VICTORIA COCO



MENU DU MARCHE A 26€

(Les propositions vous seront
Faites par le Maître d'hôtel)

ENTREE DU JOUR AU CHOIX



PLAT DU JOUR GARNI AU CHOIX



FROMAGE

OU

DESSERT DU JOUR

OU

CAFE GOURMAND

DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI:

FORMULE A 18€ COMPRENANT
PLAT DU JOUR AU CHOIX
FROMAGE **OU** DESSERT
OU CAFE GOURMAND

TVA INCLUSE 10%
TOUS CHANGEMENTS ENTRAINNENT SUPPLEMENT



LE RESTAURANT FERME SES PORTES :
*15H SERVICE DU MIDI
*23H30 SERVICE DU SOIR,

ENTREES:

FOIE GRAS TRADITION ET FIGUES RÔTIES : 18€

FOIE GRAS POÊLE AU Miso et Petits légumes, parfum de Yuzu : 21€

L'ŒUF LE FOIE GRAS ET LA MORILLE EN COCOTTE : 25€

CEVICHE DE BAR : 19€

SALADE GOURMANDINE : 25€ OU 15€

SALADE DE CHEVRE CHAUDS : 16€ OU 11€

VOLAILLES:

FILET DE CANETTE DE LA DOMBES RÔTIE, sauce Brune aux
Morilles : 27€

VIANDES:

FILET BŒUF MONTBELLARD ROSSINI : 34€

RIS DE VEAU AUX MORILLES : 35€

LA PIECE DU BOUCHER environ 300grs Frites Fraiches et
Salade verte : 24€

L'AGNEAU DE L'ADRET en deux manières : La selle farcie à l'ail
noir, parfum de Provence ; L'Epaule en oignon doux, façon
petit farci : 29€

POISSONS:

SOLE MEUNIÈRE : au cours du jour

FILET DE DAURADE ROYALE RÔTIE, brunoise de légumes
croquants à l'huile de pistache : 25€

FILET DE BAR SALSA VERDE : 27€

RIZZOTTOS:(25mn)

VEGETARIEN : 14€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 25€

OMELETTE:

FOIE GRAS ET MORILLES FRITES ET SALADE : 25€

MENU ENFANT 15€ (Une boisson 25cl incluse): Rosette de Lyon,
Escalope de volaille à la crème, frites OU légumes, dessert

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***