MENU A 45€

PRESSE DE PINTADE FERMIERE AU FOIE GRAS ET TROMPETTES DES MORTS

OU

LE MAIGRE CORSE FUME AUX PARFUMS DE GARRIGUE, EN NAGE SAFRANEE

BALLOTINE DE FLETAN CORAILLE GNOCCHIS VERTS, EMULSION DE MONTAGNIEU

OU

LE RIS DE VEAU SAUCE FINANCIERE

OU

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES AU LARD DE COLONATA, VELOUTE D'ENDIVES (supplément 10€)

CHARIOT DE FROMAGES (4 pièces)

OU

FROMAGE FAISSELLE

MI CUIT CHOCOLAT DE VALRHÔNA GLACE VANILLE

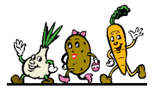
OU

BANANES FRECINETTES CARAMELISEES, GAUFRES DE FOIRE AU SUCRE, JUS DE VIEUX RHUM,

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

Maître Restaurateur

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

NOTRE CARTE

ENTREES :

FOIE GRAS DE CANARD TRADITION, pâte de fruit poire et cèpes , Melba de brioche : 18€

L'ŒUF LE FOIE GRAS DE CANARD ET LA MORILLE EN COCOTTE : 25€
MAIGRE CORSE FUME PARFUMS DE GARRIGUE EN NAGE SAFRANEE : 19€
CARPACCIO DE ST JACQUES AUX TRUFFES ET NOISETTES TORREFIEES : 23€
SALADE GOURMANDINE : 25€ OU 15€
SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 16€ OU 11€

VOLAILLES :

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

VIANDES :

FILET BŒUF MONTBELIARD ROSSINI : 34€
RIS DE VEAU AUX MORILLES : 35€
LA PIECE BOUCHERE environ 300grs Frites Fraiches et Salade verte : 24€ (sauce poivre vert +3€).

POISSONS :

SOLE MEUNIERE : au cours du jour (selon arrivage)
FILET DE DAURADE ROYALE RÔTIE GREMOLATA, Sarrasin aux trompettes des morts : 26€
NOIX DE ST JACQUES RÔTIES AU LARD COLONATA, Velouté d'endives : 28€
FILET DE FLETAN MEUNIERE : 21€

RIZZOTTOS :(25mn)

VEGETARIEN : 14€
MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 25€

OMELETTE :

FOIE GRAS ET MORILLES FRITES ET SALADE : 25€

MENU ENFANT 15€(maxi 10 ans) ,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 suivant livraisons, 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,

CHÂTEAU MONTFERRAND DE LAGNIEU

RESTAURANT LE LION D'OR

16 PLACE DE LA LIBERTE
01150 LAGNIEU