MENU A 48€

NOUGAT DE FOIE GRAS
POMME SOYEUSE DE TOUTE UNE NUIT
VINAIGRE BALSAMIQUE CHOCOLATE

OU

NOIX DE ST JACQUES RÔTIES, velouté de Butternut, émulsion noisettes et lard épicé

FILET DE SANGLIER FRANCAIS, Cuit basse Température, Jus Dolce Forte

OU

LE RIS DE VEAU SAUCE FINANCIERE

~~~~~~~~~~~~

Légume des deux 1ers plats:
Mousseline de Panais au Grué
de Cacao, Cromesquis Truffé, petits légumes

OU

FILET DE SANDRE RÔTI ET SA MOUSSELINE AU CITRON CONFIT, Cresson en émulsion, Œufs de Truite

CHARIOT DE FROMAGES (4 pièces)

OU

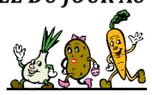
FROMAGE FAISSELLE

TARTE SOUFFLEE DU MOMENT
OU
SPHERE MONT BLANC,
PARFAIT GLACE AU GENEPI,
SABLE BRETON COMPOTEE DE MYRTILLES

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 : 24€

ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLEES, mousseline de Panais au Grué de Cacao, et son bouillon 26€

NOIX DE ST JACQUES RÔTIES, velouté de Butternut, émulsion noisette et lard épicé 19€ OU 32€

SALADE GOURMANDINE : 25€ OU 17€

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 : 35€

RIS DE VEAU AUX MORILLES : 37€

LA PIECE BOUCHERE environ 300grs Frites Fraiches et Salade verte : 24€ (sauce poivre vert +3€).

FILET DE SANGLIER (Français) SAUCE GRAND VENEUR 21€

POISSONS :

SOLE MEUNIERE : au cours du jour (selon arrivage)

DAURADE ROYALE FACON BOURRIDE 25€

FILET DE SANDRE A L'INFUSION DE LARD AUX EPICES ET NOISETTES 22€

RIZZOTTOS :(25mn)

VEGETARIEN : 14€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 25€

SAINT JACQUES ET SAFRAN 29€

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 OU ALLEMANDES. 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