

MENU A 49€

FOCCACCIA AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE
CHIPS D'AIL, COPEAUX DE CHAMPIGNONS BRUNS

OU

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, ET SA BISQUE
EN EMULSION, SORBET DE ROMAINE A LA MENTHE



MERLU DE LIGNE EN BARIGOULE

OU

FILETS DE CAILLE RÔTIS, CONDIMENT
MÛRE/RAIFORT
BETTERAVE JAUNE EN DIFFERENTES TEXTURES

OU

RIS DE VEAU CROUSTILLANT
YAOURT AUX CONDIMENTS, MAÏS ET PETITS POIS



CHARIOT DE FROMAGES (4 pièces)

OU

FROMAGE FAISSELLE



FEUILLANTINE AMANDE/NOISETTE,
GLACE AU SESAME NOIR

OU

GOUTTE EXOTIQUE :
GANACHE MONTEE AU TIMUT
ANANAS COMPOTE AUX EPICES
SORBET EXOTIQUE



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 ENTRAÎNENT SUPPLEMENT



LE RESTAURANT FERME SES PORTES

***15H SERVICE DU MIDI**
***23H30 SERVICE DU SOIR,**

NOTRE CARTE

ENTREES :

FOIE GRAS DE CANARD TRADITION BRIOCHE TOASTEE: 18€

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

CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE, 12 pièces Mode ABBAYE : 14€

SALADE GOURMANDINE : 19€

SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 17€ OU 12€

SALADE CESAR : 17€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE RÔTIES DEGLACES PORTO BLANC : 19€

VOLAILLE DE BRESSE CUITE AU SAVAGNIN SAUCE MORILLES : 35€

VIANDES :

FILET DE BŒUF ROSSINI : 35€

RIS DE VEAU AUX MORILLES : 37€

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

POISSONS :

SOLE MEUNIÈRE : au cours du jour (selon arrivage)

FILET DE BAR RÔTI, INFUSION DE FENOUIL ET CITRON CONFIT : 27€

MERLU, COULIS DE POIVRONS / FRAMBOISES, SALSA VERDE : 26€

RIZZOTTOS : (25mn)

VEGETARIEN : 14€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 25€

PESTO ET LANGOUSTINES RÔTIES : 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 FAITES MAISON,
VIANDES : FRANCAISES (bœuf et veau), ESPAGNE (porc), IRLANDE (agneau).
VOLAILLES : France,
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***