

MENU A 49€

LA TRUITE FARIO DE LA FONTAINE DE L'ORON
Marinée
en 2 Façons, Melon Aigre doux et tuile au Sarasin

OU

RIS DE VEAU CROUSTILLANT, Ratatouille froide
Et Fromage Frais de Brebis à la Sarriette



FILET DE BAR RÔTI, VIERGE DE LEGUMES AU
COQUES

OU

POINTE DE BASSE CÔTE DE BŒUF ANGUS,
Mousseline de Carottes des sables, Pesto de
Roquette, Grenailles et Asperges Rôties



CHARIOT DE FROMAGES (4 pièces)

OU

FROMAGE FAISSELLE



INTERLUDE: LA FRAISE, LA RHUBARBE
ET L'HIBISCUS

OU

LE DESSERT DU MOMENT SUIVANT
L'INSPIRATION.



MENU DU MARCHÉ 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

CAFÉ GOURMAND

DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI:

FORMULE A 18€ COMPRENANT

PLAT DU JOUR AU CHOIX

FROMAGE **OU** DESSERT

OU CAFÉ GOURMAND

TVA INCLUSE 10%
TOUS CHANGEMENTS ENTRAINENT SUPPLEMENT



LE RESTAURANT FERME SES PORTES

***15H SERVICE DU MIDI**

***23H30 SERVICE DU SOIR,**

NOTRE CARTE

ENTREES :

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

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

LA TRUITE FARIO MARINEE EN 2 FACONS, melon aigre doux et tuile au
Sarasin : 18€

SALADES REPAS :

EN SALADE LA TRUITE FARIO, POMMES A L'HUILE : 18€

SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 17€

SALADE CESAR : 17€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE RÔTIES DEGLACES PORTO BLANC : 19€

VOLAILE DE BRESSE CUITE AU SAVAGNIN SAUCE MORILLES : 37€

VIANDES :

FILET DE BŒUF ROSSINI : 35€

RIS DE VEAU AUX MORILLES : 37€

LA PIECE DU BOUCHER environ 300grs Frites Fraiches et Salade verte :
26€(sauce poivre vert +3€).

POISSONS :

SOLE MEUNIERE : au cours du jour (selon arrivage)

FILET DE DAURADE ROYALE FACON BOURRIDE : 28€

FILET DE TRUITE FARIO RÔTIE (environ 300grs), SON BRAISAGE Estival,
pommes grenailles : 32€

RIZZOTTOS :

VEGETARIEN : 14€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 25€

PESTO ET LANGOUSTINES RÔTIES : 32€

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 SONT FAITES MAISON

VIANDES : FRANCAISES (bœuf et veau), ESPAGNE (porc), IRLANDE (Bœuf du menu et 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***