

# NOTRE CARTE

## MENU 49€

L'ŒUF DE POULE FRIT, CAILLE CONFITE AU GENIEVRE, CHAMPIGNONS DU MOMENT, sauce Poirade

OU

L'AILE DE RAIE FARCIE A LA SAINT JACQUES VELOUTE DE HOMARD



ROND DE GÎTE DE VEAU ROTI ET SON JUS CACAOTE, LE PANAI EN TROIS FACONS

OU

LIEU JAUNE CONFIT A L'HUILE SAFRANEE ET SON ESPUMA LEGUMES ANCIENS ET GALETTE AU SARRASIN



CHARIOT DE FROMAGES (4 pièces)

OU

FROMAGE FAISSELLE



LA POMME DE PIN ET SON LAIT GLACE A LA SEVE DE PIN

OU

LE DESSERT DU MOMENT SUIVANT INSPIRATION



## 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 ENTRAINENT SUPPLEMENT



## LE RESTAURANT FERME SES PORTES

\*15H SERVICE DU MIDI

\*23H30 SERVICE DU SOIR,

## ENTREES :

L'ŒUF , LE FOIE GRAS DE CANARD ET LA MORILLE EN COCOTTE : 27€  
CASSOLETTE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE, 12 pièces Mode ABBAYE : 15€  
LIEU JAUNE FUME PAR NOS SOINS, blinis et vinaigrette glacée au citron: 18€

DEMI HOMARD, pommes à l'huile et LIEU JAUNE FUME : 27€

SALADE DE CHEVRES CHAUDS (repas): 17€

SALADE CESAR (repas) : 17€

## VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE RÔTIS DEGLACES PORTO BLANC : 21€

VOLAILE DE BRESSE CUITE AU SAVAGNIN SAUCE MORILLES : 37€

## VIANDES :

FILET DE BŒUF ROSSINI : 35€

RIS DE VEAU AUX MORILLES : 37€

RIS DE VEAU SAUCE FINANCIERE : 29€

LA PIECE DU BOUCHER environ 300grs Frites Fraîches et Salade verte : 26€ (suppl pour sauce poivre vert) : 3€

## POISSONS :

SOLE MEUNIÈRE : au cours du jour (selon arrivage)

FILET DE DE TRUITE FARIO CUITE AU SAVAGNIN, crème et Morilles : 39€

AILE DE RAIE AU BEURRE NOISETTE ET CAPRES : 22€

FILET DE DAURADE ROYALE, LANGOUSTINES RÔTIES ET SA BISQUE : 37€

## RIZZOTTOS : (25mn)

VEGETARIEN : 14€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 27€

AL POMODORE ET HOMARD: 47€

## 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***