

MENU A 49€

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

OU

CAPPUCCINO DE CRABE VERT A L'AIL CONFIT
FOCACCIA AU LIEU JAUNE FUME



CUISSOT DE BICHE EN PAVE SAUCE PERIGOURDINE
POÊLEE AUTOMNALE

OU

NOIX DE SAINT JACQUES SNAKEES,
MAQUEREAU CONFIT A L'HUILE
ROYALE DE CRESSON, EMULSION AUX
CHAMPIGNONS



CHARIOT DE FROMAGES (4 pièces)

OU

FROMAGE FAISSELLE



LE CACAO A LA RENCONTRE DU POIVRE ET DE LA
CLEMENTINE

(Crumble au cacao et Grué, crémeux à la
clémentine, Espuma au poivre de Timut, fromage
blanc et clémentine confite)

OU

LE DESSERT DU MOMENT SUIVANT
INSPIRATION



MENU DU MARCHÉ A 27€

(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 19€ COMPRENANT :

PLAT DU JOUR GARNI AU CHOIX

FROMAGE **OU** DESSERT

OU CAFÉ GOURMAND

Tout changement entraîne
supplément
TVA 10% incluse



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 : 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 (entrée): 14€

SALADE CESAR (repas) : 15€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE RÔTIS DEGLACES PORTO BLANC : 21€

VOLAILLE DE BRESSE CUITE AU SAVAGNIN SAUCE MORILLES : 37€

VIANDES :

FILET DE BŒUF ROSSINI : 35€

CUISSOT DE BICHE EN PAVE, SAUCE MORILLES : 33€

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 MEUNIERE : au cours du jour (selon arrivage)

FILET DE TRUITE FARO 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€

NOIX DE ST JACQUES Fumées et Poêlées, Espuma de champignons bruns : 31€

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.



CHÂTEAU MONTFERRAND DE LAGNIEU



**16 PLACE DE LA LIBERTE
01150 LAGNIEU**