MENU A 49€

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD, GRIOTTES AU VIN ROUGE, SUR PAIN AUX CEREALES, MINESTRONE AUX GIROLLES

OU

NOIX DE SAINT JACQUES POÊLEES, VELOUTE DE CRABES VERTS, CHIPS DE LIEU JAUNE FUME

EMINCE DE CUISSOT DE BICHE AU POIVRE DE MADAGASCAR, TARTELETTE DE LENTILLES VERTES

OU

DORADE CORYPHENE SIMPLEMENT SNAKEE, PIÑA COLADA EN EMULSION, RISOTTO CROUSTILLANT A L'ENCRE DE SEICHE

CHARIOT DE FROMAGES (4 pièces)

OU

FROMAGE FAISSELLE

LA GROSEILLE, LA PISTACHE ET LE YUZU, ONT UNE PENSEE POUR L'OPERA
YAOURT GLACE

OU

LE DESSERT DU MOMENT SUIVANT INSPIRATION

MENU DU MARCHE 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
CAFE GOURMAND

++++++++++++++++

MARDI, MERCREDI, JEUDI MIDI ET SOIR ET VENDREDI MIDI

FORMULE A 19€ COMPRENANT :
PLAT DU JOUR GARNI AU CHOIX
FROMAGE OU DESSERT
OU CAFE GOURMAND

Tout changement entraine supplément
TVA 10% incluse

Maître Restaurateur

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€
NOIX DE ST JACQUES POÊLEES, velouté de crabes verts et chips de lieu Jaune fumé : 21€
DEMI HOMARD BLEU, pommes à l'huile et LIEU JAUNE FUME : 27€
SALADE DE CHEVRES CHAUDS (entrée): 14€
SALADE CESAR (repas) : 15€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE A L'ORANGE : 21€
VOLAILLE DE BRESSE CUITE AU SAVAGNIN SAUCE MORILLES : 37€

VIANDES :

FILET DE BŒUF ROSSINI : 36€
FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT : 26€
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 DE TRUITE FARIO CUITE AU SAVAGNIN, crème et Morilles : 39€
FILET DE PLIE AU BEURRE NOISETTE ET CAPRES : 22€
FILET DE DORADE CORYPHENE, 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 BLEU : 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.

L'ETABLISSEMENT N'ACCEPTE PLUS LES REGLEMENTS PAR CHEQUE

CHÂTEAU MONTFERRAND DE LAGNIEU

RESTAURANT LE LION D'OR

16 PLACE DE LA LIBERTE
01150 LAGNIEU