

MENU A 49€

FOCACCIA DE TRUITE FUMEE, CHIPS D'AIL
COULIS DE POIVRONS, GELEE AU CITRON
BISQUE D'ECREVISSSES GLACEE
OU

FOIE GRAS DE CANARD POÊLE EN CROÛTE,
ASPERGES RÔTIÉS, JUS DE FRAISES



TRANCHE DE CARRE DE VEAU, SALSA CRIOLLA
LEGUMES DU PRINTEMPS

OU

MAIGRE CORSE, RÂGOUT DE PETITS POIS,
ASPERGES, POUDRE D'OLIVES NOIRES
HOLLANDAISE LEGERE



CHARIOT DE FROMAGES (4 pièces)

OU

FROMAGE FAISSELLE



L'ANARCH'RIZ, GRANITE D'HUILE D'OLIVES
A LA FLEUR D'ORANGER

OU

LE DESSERT DU MOMENT SUIVANT
INSPIRATION



**MENU DU MARCHÉ
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

+++++

**MARDI, MERCREDI, JEUDI MIDI ET
SOIR ET VENDREDI MIDI**

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

Tout changement entraine
supplément
TVA 10% incluse



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€
SOUPE DE Noir De Crimée, ESCARGOTS DE Bourgogne (12 P) AU PESTO : 15€
FOIE GRAS DE CANARD (Français) Griottes au Vin rouge, Brioche toastée : 18€
Carpaccio DE St Jacques Fumées,compotée Provençale, vinaigrette glacée:23€
SALADE DE CHEVRES CHAUDS (entrée): 14€

SALADE CESAR (repas) : 15€

SALADE DE TRUITE FUMEE, écrevisses et quenelle en persillade (entrée) :28€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE A L'ORANGE : 21€

POULET JAUNE PERLE DE LA DOMBES, cuisiné aux Morilles : 30€

VIANDES :

FILET DE BŒUF ROSSINI : 36€

FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT : 27€

RIS DE VEAU DU MOMENT (suivant la sauce) : de 26€ A 39€

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€

FILET DE PLIE AU BEURRE NOISETTE ET CAPRES : 26€

ST JACQUES Rôtiés, Vierge de légumes liée au caviar d'aubergines : 28€

RIZZOTTOS : (25mn)

VEGETARIEN : 15€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 27€

AUX NOIX DE ST JACQUES : 30€

OMELETTE :

FOIE GRAS ET MORILLES FRITES ET SALADE : 25€

MENU ENFANT (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), Volailles : France
PLATS EN DIRECT 20 A 30 MN DE PREPARATION MERCI.

L'ETABLISSEMENT N'ACCEPTÉ PLUS LES REGLEMENTS PAR CHEQUE

RESTAURANT LE LION D'OR



CHÂTEAU MONTFERRAND DE LAGNIEU



***16 PLACE DE LA LIBERTE
01150 LAGNIEU***