

MENU A 48€

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE
COMPOTEE DE POIRE FEVE DE TONKA ET SA
BRIOCHE

OU

CROUSTILLANTS DE LANGOUSTINES
MOUSSELINE DE PATATES DOUCES
VINAIGRETTE AU CURRY ET CITRON CONFIT



NOIX DE VEAU ET VENTRECHE DE PORC
FARCIE DE MORILLES, FONDUE DE VIEUX COMTE
LEGUMES ANCIENS

OU

LIEU JAUNE EN ECAILLES DE POMMES DE TERRE
QUENELLE DE ST JACQUES, TOMBEE D'EPINARDS
AÏOLI A L'ENCRE DE SEICHE



CHARIOT DE FROMAGES 4 pièces
SUPPLEMENT 5€

OU

FROMAGE FAISSELLE
SUPPLEMENT 5€



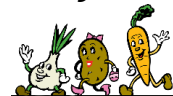
DESSERT SELON DESIR



TOUS CHANGEMENTS ENTRAINENT
SUPPLEMENTS
TVA 10% INCLUSE,

MENU DU MARCHE 28€
(LES PROPOSITIONS VOUS
SERONT FAITES PAR
LE MAÎTRE D'HÔTEL)

ENTREE DU JOUR AU CHOIX



PLAT DU JOUR GARNI AU
CHOIX



FROMAGE FAISSELLE
OU CHARIOT (4 pièces)
OU

DESSERT DU JOUR
OU

CAFE GOURMAND

+++++

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

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

Tout changement entraine
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 : 28€
FOIE GRAS DE CANARD (Français) Compotée de poire, fève de Tonka : 18€

FOIE GRAS POÊLE DU MOMENT : 22€

CROUSTILLANTS DE LANGOUSTINES, mousseline de patates douces,
vinaigrette au curry et citron confit : 28€

SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 17€ ou 10€

SALADE CESAR : 16€ ou 12€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE A L'ORANGE : 21€

FILETS DE CAILLE CUIITS AU SAVAGNIN ET MORILLES A LA CREME : 31€

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€

NOIX DE VEAU ET VENTRECHE DE PORC FARCIE DE MORILLES, fondue de vieux
comté légumes anciens : 28€

POISSONS :

SOLE MEUNIÈRE : au cours du jour (selon arrivage)

FILET DE DE TRUITE FARIO CREME ET MORILLES: 32€

FILET DE PLIE AU BEURRE NOISETTE ET CAPRES : 26€

SAINT JACQUES RÔTIES, Tombée d'épinards et tuile de vieux comté : 30€

RIZZOTTOS : (25mn)

VEGETARIEN : 15€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 27€

SAINT JACQUES RÔTIES : 29€

OMELETTES :

FOIE GRAS ET MORILLES FRITES ET SALADE : 25€

ESCARGOTS (10pièces), Ciboulette, Tomates, Frites et salade: 16€

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'ACCEPTE PLUS LES REGLEMENTS PAR CHEQUE

RESTAURANT LE LION D'OR



CHÂTEAU MONTFERRAND DE LAGNIEU



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