

MENU A 48€

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE
COMPOTEE DE COING SAFRANE ET SA
BRIOCHE

OU

RAVIOLE D'OMBLE CHEVALIER FUME PAR
NOS SOINS
INFUSION D'AGASTACHE



LA CAILLE DE CHALLANS LABEL ROUGE
FOCACCIA, CAROTTES ET CITRONS CONFITS

OU

FLETAN NOIR FARCI AU HOMARD, SA BISQUE
PRESSE DE CELERI RAVE
PESTO DE SALICORNES



CHARIOT DE FROMAGES 5 pièces
SUPPLEMENT 5€

OU

FROMAGE FAISSELLE
SUPPLEMENT 5€



DESSERT SELON DESIR



TOUS CHANGEMENTS ENTRAINENT
SUPPLEMENTS
TVA 10% INCLUSE,

MENU DU MARCHÉ 29€
(ES PROPOSITIONS VOUS
SELRONT 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 (FR) Compotée de coing safrané et brioche : 18€
QUENNELLES DE ST JACQUES ET BISQUE DE HOMARD : 19€

SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 17€ ou 11€
SALADE AUX FOIES DE VOLAILLES : 14€ ou 9€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE A L'ORANGE : 21€
FILETS DE CAILLE CUITS AU SAVAGNIN ET MORILLES A LA CREME : 31€

VIANDES :

FILET DE BŒUF ROSSINI : 37€
FILET DE BŒUF ET SA CREME DE CEPES : 29€
RIS DE VEAU DU MOMENT (suivant la sauce) : de 26€ A 39€
CÔTE DE BŒUF (environ 400grs)FRITES ET SALADE, sauce Poivre vert OU
Roquefort : 33€
FOIE GRAS POËLE (2 escalopes) ET CREME DE CEPES : 36€

POISSONS :

SOLE MEUNIÈRE : au cours du jour (selon arrivage)
FILET D'OMBLE CHEVALIER CREME ET MORILLES: 33€
FILET DE FLETAN NOIR A LA GRENOBLOISE : 24€

RIZZOTTOS : (25mn)

VEGETARIEN : 15€
MORILLES ET FOIE GRAS POËLE : 27€
SAINT JACQUES ET PESTO DE SALICORNES : 21€

OMELETTES :

FOIE GRAS ET MORILLES FRITES ET SALADE : 25€

MENU ENFANT (maxi 10 ans), Une boisson 25cl incluse: 15€
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***