

MENU A 56€

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE
MARMELADE D'ABRICOTS AU ROMARIN ET SA
BRIOCHE

OU

CEVICHE DE DORADE, COMPOTEE DE LEGUMES
ET SON SORBET TOMATE



RIS DE VEAU FACON FINANCIERE
POMMES GRENAILLE ET LEGUME

OU

FILET DE TRUITE FARIO CONFITE
BOLOGNAISE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE
ET COURGETTES

OU

LA SUGGESTION DU MOMENT



CHARIOT DE FROMAGES 5 pièces

OU

FROMAGE FAISSELLE



DESSERT SELON DESIR

OU

NOTRE PÊCHE MELBA



TOUS CHANGEMENTS ENTRAINENT

SUPPLEMENTS

TVA 10% INCLUSE,

MENU DU MARCHE 29€
(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) Marmelade d'abricots, et brioche: 18€
CEVICHE DE DORADE Compotée de légumes et Sorbet tomate : 16€

SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 17€ ou 11€

SALADE CESAR : 19€ OU 13€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE REDUCTION DE PORTO ROUGE AUX AGRUMES : 24€

FILETS DE CAILLE CUIITS AU SAVAGNIN ET MORILLES A LA CREME : 33€

VIANDES :

FILET DE BŒUF ROSSINI : 38€

FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT : 30€

RIS DE VEAU DU MOMENT (suivant la sauce) : de 30€ A 39€

LA CÔTE DE BŒUF environ 400grs Frites Fraîches et Salade verte, Sauce
Poivre vert OU Roquefort : 38€

LE PLAT DU JOUR : 15€

POISSONS :

SOLE MEUNIÈRE : 52€

FILET DE TRUITE FARIO CUIITE SAVAGNIN ET MORILLES A LA CREME : 38€

FILET DE TRUITE FARIO AUX AMANDES : 29€

LE PLAT DU JOUR : 15€

LA SUGGESTION DU MOMENT (suivant le plat) : DE 24€ A 32€

RIZZOTTOS : (25mn)

VEGETARIEN : 15€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 27€

OMELETTES :

FOIE GRAS ET MORILLES FRITES ET SALADE : 25€

MENU ENFANT 13€ (maxi 10 ans), :

Entrée, plat garni et 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***