

NOTRE CARTE

MENU A 56€

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE
FOCACCIA A LA FIGUE
OU
JOUES DE LOTTE TIEDES
SARASIN ET AGRUMES



RIS DE VEAU, LAIT INFUSE AU PARMESAN
ET CAFE GRILLE
POMMES GRENAILLE ET LEGUMES
OU
« POT AU FEU » DE LIEU JAUNE AUX CRABES
VERTS, LEGUMES
OU
LA SUGGESTION DU MOMENT



CHARIOT DE FROMAGES 5 pièces
OU
FROMAGE FAISSELLE



CHOIX SUR CARTE DES DESSERTS



TOUS CHANGEMENTS ENTRAINNENT
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,

ENTREES :

L'ŒUF, LE FOIE GRAS DE CANARD ET LA MORILLE EN COCOTTE : 28€
FOIE GRAS DE CANARD (Français) FOCACCIA A LA FIGUE : 18€
JOUES DE LOTTE TIEDES SARASIN ET AGRUMES : 18€

SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 17€ ou 11€
SALADE CESAR : 17€ 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 MEUNIERE : 52€
FILET DE TRUITE MR MURGEAT, SAVAGNIN ET MORILLES A LA CREME : 29€
BLANQUETTE DE JOUES DE LOTTE AU SAFRAN : 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'ACCEPTE PLUS LES REGLEMENTS PAR CHEQUE
NI LA CARTE AMERICAN EXPRESS**

RESTAURANT LE LION D'OR



CHÂTEAU MONTFERRAND DE LAGNIEU



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