



NOËL ET JOUR DE L'AN 2025

ENTREES:

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SA BRIOCHE MENDIANT : 10€

COUSSIN DE RIS DE VEAU ET FOIE GRAS GELEE PARFUM TRUFFES POUR 2 pers : 22€

LA NOIX DE ST JACQUES BISQUE DE HOMARD, CROÛTE DE PARMESAN : 15€

LE GRATIN DE FRUITS DE MER : 9€

TRUITE DE MURGEAT FUMEE PAR NOS SOINS, BLINIS ET BAVAROIS D'ANETH : 11€

NOS PLATS :

CUISSE DE CHAPON FARCIE BOUDIN BLANC ET CHATAIGNES, sauce suprême truffée : 14€

FILETS DE CAILLES RÔTIES SAUCE SAVAGNIN ET MORILLES : 19€

SAUTE DE CERF AUX AIRELLES ET BAIES ROSES : 15€

FILET MIGNON DE SANGlier BASSE TEMPERATURE SAUCE GRAND VENEUR : 14€

BLANQUETTE DE JOUES DE LOTTE, MOULES, CREVETTES ; FACON DIEPPOISE : 18€

FILET DE TRUITE FARIO CREME ET MORILLES : 18€

LES LEGUMES :

RIZ CAMARGUAIS FACON PILAF : 2,50€

GRATIN DAUPHINOIS : 4€ LES 200GRS

GRATIN DE CARDONS JUS DE VEAU ET COMTE : 7€ LES 200GRS

**POÊLEE DE LEGUMES D'HIVER : pommes de terre, carottes, panais, rutabaga, châtaignes,
topinambour : 4€ les 200grs**





RESTAURANT LE LION D'OR
LAGNIEU 0474357299



FÊTES DE FIN D'ANNEE 2025
ETABLISSEZ VOTRE REPAS

REPAS DE NOEL OU DE JOUR DE L'AN
ETABLISSEZ VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

NOËL : RESERVATION IMPERATIVE AVANT LE
SAMEDI 20 DECEMBRE 16H

JOUR DE L'AN : RESERVATION IMPERATIVE AVANT LE
SAMEDI 27 DECEMBRE 16H

NOUS RESTONS BIEN EVIDEMMENT
A VOTRE ECOUTE POUR TOUTES
QUESTIONS OU SUGGESTIONS

