

MENU A 57€

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE
ET SON PETIT PANETTONE

OU

SAINT JACQUES SNAKEES
MOUSSELINE DE CHARLOTES TRUFFEES ET
HUILE DE NOISETTE



RIS DE VEAU SUR SON PAIN DE MAÏS
COMPOTEE D'OIGNONS ROUGES
SAUCE SUPRÊME

OU

FILET D'OMBLE CHEVALIER RÔTI
BISQUE D'ECREVISSES AU MORILLES

OU

LA SUGGESTION DU MOMENT



CHARIOT DE FROMAGES 5 pièces
OU
FROMAGE FAISSELLE



DESSERT SELON DESIR



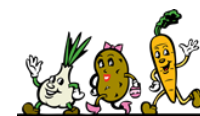
TOUS CHANGEMENTS ENTRAINNENT
SUPPLEMENTS
TVA 10% INCLUSE,

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

+++++

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) ET SON PANETTONE : 18€
ST JACQUES Snackées Mousseline de Charlottes truffées huile de noisette :25€
ENTREE DU JOUR : 12€
SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 17€ ou 11€
SALADE CESAR : 17€ OU 13€
CARPACCIO DE ST JACQUES SAUCE CHIMICHURI : 22€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE CUIITS AU SAVAGNIN ET MORILLES A LA CREME : 28€

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 OMBLE CHEVALIER DE CHEZ MURGEAT CUIT SAVAGNIN ET MORILLES:
31€
FILET DAURADE ROYALE RÔTIE, Réduction de Basilic légèrement crémée :28€
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€
DE SAINT JACQUES : 30€

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.
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***