

MENU A 48€

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE
COMPOTEE DE FRAISES ET PISTACHES ET SA
BRIOCHE

OU

QUENNELLES DE SAINT JACQUES
COULIS D'ASPERGES



LE FILET DE BŒUF ET SON JUS CORSE
CONDIMENT D'ARTICHAUD ET MOUTARDE EN
GRAIN, SUCRINES RÔTIES

OU

DAURADE ROYALE DE L'ILE DE BEAUTE
CHIMICHURRI EN EMULSION
TEMPURA D'AUBERGINES



CHARIOT DE FROMAGES 4 pièces
SUPPLEMENT 5€

OU

FROMAGE FAISSELLE
SUPPLEMENT 5€



DESSERT SELON DESIR



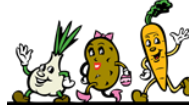
TOUS CHANGEMENTS ENTRAINENT
SUPPLEMENTS
TVA 10% INCLUSE,

MENU DU MARCHÉ 28€
(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 fraises et pistaches et brioche : 18€
QUENNELLES DE ST JACQUES ET COULIS D'ASPERGES : 16€

SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 17€ ou 10€

SALADE CESAR : 16€ ou 12€

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 : 36€

FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT : 27€

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 POÊLE (2 escalopes) réduction de vin rouge et Myrtilles, pommes
de terre grenailles et Asperges : 35€

POISSONS :

SOLE MEUNIÈRE : au cours du jour (selon arrivage)

FILET DE DE TRUITE FARO CREME ET MORILLES: 32€

FILET DE DAURADE ROYALE, Risotto à l'encre de seiche, crème de

Pesto Rosso: 23€

RIZZOTTOS : (25mn)

VEGETARIEN : 15€

MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 27€

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'ACCEPTÉ PLUS LES REGLEMENTS PAR CHEQUE

RESTAURANT LE LION D'OR



CHÂTEAU MONTFERRAND DE LAGNIEU



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