

MENU A 56€

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE
COMPOTÉE MENDIANT ET SA BRIOCHE

OU

QUENELLE DE SAINT JACQUES FACON
FLORENTINE



PALERON DE BŒUF RACE SALERS, *cuit basse
température*

REDUCTION CREMEE AUX MORILLES
PETITS LEGUMES

OU

DOS DE BAR SAUVAGE RÔTI
LE POIREAU BRÛLE EN VELOUTE

ET

LE POIREAU CONFIT AU POIVRE DE TIMUT



CHARIOT DE FROMAGES 5 pièces

OU

FROMAGE FAISSELLE



DESSERT SELON DESIR

OU

NOTRE MI CUIT CHOCOLAT NOIR VALRHONA
GUANAJA 70%

ET SA CREME GLACEE MAISON



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) Compotée Mendiant, et brioche: 18€
QUENELLE DE SAINT JACQUES FACON FLORENTINE : 18€

SALADE DE CHEVRES CHAUDS : 17€ ou 10€
SALADE DE FOIES DE VOLAILLES : 14€ OU 9€

VOLAILLES :

FILETS DE CAILLE A L'ORANGE : 21€
FILETS DE CAILLE CUIITS AU SAVAGNIN ET MORILLES A LA CREME : 31€

VIANDES :

FILET DE BŒUF ROSSINI : 38€
FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT : 29€
RIS DE VEAU DU MOMENT (suivant la sauce) : de 28€ A 39€
LA CÔTE DE BŒUF environ 400grs Frites Fraîches et Salade verte, Sauce
Poivre vert OU Roquefort : 33€
ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLEES, LAQUEES JUS DE CLEMENTINES : 34€

POISSONS :

SOLE MEUNIÈRE : au cours du jour (selon arrivage)
FILET DE TRUITE FARIO CUIITE SAVAGNIN ET MORILLES A LA CREME : 35€
FILET DE TRUITE FARIO A LA GRENOBLOISE : 28€
FILET DE BAR RÔTI EMULSION D'HUÎTRES AU NOILLY : 30€

RIZZOTTOS : (25mn)

VEGETARIEN : 15€
MORILLES ET FOIE GRAS POÊLE : 27€
SAINT JACQUES RÔTIES PESTO DE SALICORNES : 29€

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

RESTAURANT LE LION D'OR



CHÂTEAU MONTFERRAND DE LAGNIEU



**16 PLACE DE LA LIBERTE
01150 LAGNIEU**