



Restaurant Le Morgon

Alain et Eliane Pralus

hameau de Morgon

69910 Villié Morgon

tel: 04 74 69 16 03

restaurantlemorgon@orange.fr



Menus pour groupes

(à partir de 20 personnes)











<p><i>20€ sans boisson 24,50€ avec boisson</i></p> <p><i>Salade Beaujolaise (salade verte, oeuf dur , croutons, lardon et foies de volaille)</i></p> <p></p> <p><i>Poulet fermier au vin des Monts du Beaujolais Pâtes fraîches</i></p> <p></p> <p><i>Fondant au chocolat noir et sa crème anglaise</i></p> <p>*****</p> <p><i>1Bte de Morgon/4 pers Café</i></p>	<p><i>23€ sans boisson 27,50€ avec boisson</i></p> <p><i>Terrine de truite rose et sa crème acidulée à l'aneth</i></p> <p></p> <p><i>Jambonnette de canard aux raisins Légumes de saison</i></p> <p></p> <p><i>Charlotte aux fruits de saison et son coulis</i></p> <p>*****</p> <p><i>1Bte de Morgon/4 pers Café</i></p>	<p><i>27€ sans boisson 34,50€ avec boisson</i></p> <p><i>Gâteau aux champignons sauce foie gras liqueur de châtaigne</i></p> <p></p> <p><i>Gigolette de lapin à l'estragon Pâtes fraîches</i></p> <p></p> <p><i>Entremet glacé noix de coco sur sauce chocolat</i></p> <p>*****</p> <p><i>Kir</i></p> <p><i>1Bte de Morgon/4 pers Café</i></p>	<p><i>30€ sans boisson 37,50€ avec boisson</i></p> <p><i>Salade de saison et son éventail de magret fumé</i></p> <p></p> <p><i>Suprême de pintade fermière à l'émincé de blanc de poireaux</i></p> <p></p> <p><i>Parfait glacé au café et crème anglaise</i></p> <p>*****</p> <p><i>Kir</i></p> <p><i>1Bte de Morgon/4 pers Café</i></p>
---	---	--	--

Supplément fromages

Faisselle Bressane et crème épaisse 2,50€

Assiette de fromages secs(3 pièces) 3,50€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

<p>33€ sans boisson 42,50€ avec boisson</p> <p>Feuilleté d'escargots de bourgogne à la crème d'ail</p>  <p>Magret de canard aux baies sauvages Légumes de saison</p>  <p>Marquise aux deux chocolats et crème anglaise</p> <p>*****</p> <p>Kir 1 Bt de Beaujolais blanc/6pers 1Bt de Morgon/6 pers Cafè</p>	<p>36€ sans boisson 45,50€ avec boisson</p> <p>Terrine de Foie gras de canard maison pain de campagne</p>  <p>Filet de bœuf sauce marchand de vin (origine France) Légumes de saison</p>  <p>Nougat glacé au miel d'Avenas et son coulis</p> <p>*****</p> <p>Kir 1 Bt de Saint Veran/6pers 1Bt de Morgon/6 pers Cafè</p>	<p>42€ sans boisson 51,50€ avec boisson</p> <p>Feuilleté d'escargots de bourgogne à la crème d'ail</p>  <p>Filet de sandre sauce Dugléré</p>  <p>Magret de canard aux baies sauvages Légumes de saison</p>  <p>Marquise aux deux chocolats et crème anglaise</p> <p>*****</p> <p>Kir 1 Bt de Beaujolais blanc/6pers 1Bt de Morgon/6 pers Cafè</p>	<p>45€ sans boisson 54,50€ avec boisson</p> <p>Terrine de Foie gras de canard maison pain de campagne</p>  <p>Mousseline de truite coulis d'écrevisse</p>  <p>Filet de bœuf sauce marchand de vin (origine France) Légumes de saison</p>  <p>Nougat glacé au miel d'Avenas et son coulis</p> <p>*****</p> <p>Kir 1 Bt de Saint Veran/6pers 1Bt de Morgon/6pers Cafè</p>
---	--	--	--

*Ces menus sont donnés à titre indicatif,
Nous sommes à votre disposition pour toutes vos demandes.
Le service se fait à l'assiette, nappage et serviettes tissu.
Pour vos anniversaires ,baptêmes ,communions...
nous pouvons vous proposer en remplacement du dessert traditionnel ,
un gâteau (supplément 3 €) une pièce montée (supplément 3,50 €)
Préparés par nos pâtisseries locaux.*

Tarif boissons

***Kir** 10 cl*

Crème de Cassis + Mâcon Vinzelles

***Communard** 10 cl*

Crème de Cassis + Morgon

***Républicain** 10cl*

Crème de Cerise + Morgon

*accompagné de gratons, feuilletés : **3 €***

Kir Morgon

(Crémant de bourgogne ,crème de pêche de vigne)

*accompagné de gratons feuilleté :**5 €***

Jus de fruits 20 cl : 2,50€

Morgon de 24 à 33€

Régnié 22 € Chiroubles 23 €

Saint -Veran 24 € Pouilly-Fuissé 30 €