

les menus sont **susceptibles d'être modifiés** à tout moment,
n'hésitez pas à consulter la carte régulièrement.

Menu de l'instant

Menu servi à l'heure du dîner

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Crème anglaise au parfum de meurette, oeuf de caille

COQUILLES SAINT-JACQUES

lamelles de Saint-Jacques marinées & tourteau | chou rouge acidulé
condiment coing & clémentine | nectar de bardes au Noilly

ROUGET BARBET & CAZETTE DU MORVAN

filet doré en croute de semoule pimentée
encornets & oignons rouges | infusion de courge à la cazette

OU

PIGEONNEAU "EXCELLENCE MIERAL" & FOIE GRAS

poitrine en croûte de pain d'épices | navets boule d'or & blettes
jus aux sucs de vin rouge

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

DESSERT SELON VOTRE GOURMANDISE

145

TOUTES NOS VIANDES & ABATS BOVINS SONT EN PROVENANCE DE FRANCE

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché, ils peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les Maîtres d'hôtel sont à votre disposition pour la sélection de votre repas en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les informations relatives aux allergènes dans nos cartes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant



MAISON

LAMELOISE La cuisine d'Éric PRAS

36 place d'armes - F - 71150 Chagny en Bourgogne
Tél : +33 (0)3 85 876 565 - Fax : +33 (0)3 85 870 357 - lameloise.fr

Menu dégustation

Le service de ce menu doit pouvoir débuter avant 13h30 au déjeuner et 21h15 au dîner

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Crème anglaise au parfum de meurette, oeuf de caille

BOEUF CHAROLAIS & FOIE GRAS

fines lamelles de faux-filet marinées & rôties | crémeux de foie gras
lentilles acidulées | vinaigrette pomme reinette

BAR DE LIGNE & OURSIN

cuit lentement | écailles croustillantes | topinambour & mâche
pamplemousse acidulé | sabayon à l'oursin

SAINT-JACQUES & TRUFFES NOIRES

strates cuites en vapeur douce au chou
consommé de légumes caramélisés | lard & truffes

AGNEAU DE LAIT

côte & selle rôties au pralin d'ail | feuille de pomme de terre & persil
fricassée de rattes fumées aux sarments de vigne & oignons rouges | jus perlé

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

DESSERT SELON VOTRE GOURMANDISE

Mignardises & chocolats

Menu servi pour l'ensemble des convives, décliné en quatre plats ou en trois plats

215

195 en trois plats, sans les Saint-Jacques



MAISON

LAMELOISE

La cuisine d'Éric PRAS

36 place d'armes - F - 71150 Chagny en Bourgogne
Tél : +33 (0)3 85 876 565 - Fax : +33 (0)3 85 870 357 - lameloise.fr

Prix nets, exprimés en euros, service 12.9% sur le montant HT, TVA 10% compris

Menu du déjeuner

Menu servi à l'heure du déjeuner | aux réservations individuelles uniquement | sauf jours de Fêtes
veille jours de Fêtes & évènements

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Crème anglaise au parfum de meurette, oeuf de caille

SAUMON D'ISIGNY

mi-cuit fumé aux sarments de vigne | nappé d'un lait mousseux au raifort
vichyssoise de poireaux | sorbet concombre

PIGEONNEAU "EXCELLENCE MIERAL" & FOIE GRAS

poitrine en croûte de pain d'épices | navets boule d'or & blettes
jus aux sucs de vin rouge

Plaisir sucré

LE COING

façon tatin | crispy sarrasin torréfié
sorbet yaourt & citron vert

Mignardises

82

Toute modification du contenu de ce menu entraîne l'application du tarif "à la carte" de chaque plat.



MAISON

LAMELOISE La cuisine d'Éric PRAS

36 place d'armes - F - 71150 Chagny en Bourgogne

Tél : +33 (0)3 85 876 565 - Fax : +33 (0)3 85 870 357 - lameloise.fr

Prix nets, exprimés en euros, service 12.9% sur le montant HT, TVA 10% compris