

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

L'amuse bouche

OMBLE CHEVALIER & FOIE GRAS

marbré d'omble & foie gras | lentilles & champignons acidulés
vinaigrette pommes & chardonnay

FILETS DE PERCHE

sautés meunière & ensuite laqués | topinambour & épinard
câpres & pamplemousse | infusion légèrement beurrée

LÉGUMES & PERDREAU GRIS

sous une gelée de maïs
légumes & perdreau en salmis aux chanterelles & raisin | sabayon au vin jaune

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

CITRON

en sorbet à la feuille de shiso | meringue croquante
citron caviar | main de bouddha confite | sorbet à l'orange & à l'amande

Mignardises & chocolats

Menu servi pour l'ensemble des convives

165

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 - lameloise.fr

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

Menu dégustation

Le service de ce menu en 4 plats doit pouvoir débiter avant 13h30 au déjeuner et 21h15 au dîner

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

L'amuse bouche

SAINT JACQUES DE PLONGÉE & TOURTEAU

voilées d'une nage de bardes à la crème d'Etrez
cazette & corne d'abondance | eau de chou rouge

BAR DE LIGNE

cuit en vapeur douce | bonbon de calamar
moules | gel d'orange | potimarron & safran des aulnes

ROUGET-BARBET

filet doré | fines lamelles d'artichauts & foie gras
infusion d'arêtes au raisin & verjus

CHEVREUIL "CHASSE FRANÇAISE"

filet cuit au feu de bois | betterave & navet
jus parfumé aux coings & poivre de cassis

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

CHOCOLAT & CARDAMOME VERTE

onctueux chocolat Equateur | crème glacée fève de cacao
gelée & sorbet chocolat | espuma cardamome

Mignardises & chocolats

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

220

195 en trois plats sans le Rouget-Barbet



MAISON

LAMELOISE La cuisine d'Éric PRAS

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

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

L'amuse-bouche

TÊTE DE VEAU & ÉCREVISSES

fines lamelles de tête de veau arrosées d'un bouillon herbacé
 pommes de terre au jus de betteraves | écrevisses acidulées

FILETS DE PERCHE

sautés meunière & ensuite laqués | topinambour & épinard
 câpres & orange | infusion légèrement beurrée

Plaisir sucré

PAMPLEMOUSSE & NOISETTES

blanc en neige & onctueux noisettes | tuile à l'anis de flavigny
 sorbet pamplemousse & anis 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 - lameloise.fr