

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

ÉCREVISSES & TRUFFES D'ÉTÉ

gelée de légumes caramélisés | crémeux de foie gras
salade de haricots verts & coco aux herbes
un nectar d'écrevisses à la crème d'Etrez

LOTTE

rôtie en croûte de pain | coussinet de fenouil & jambon du Morvan
champignons boutons
bouillon parfumé au safran des aulnes & agrumes

VEAU FERMIER

pièce de veau rôtie au poivre de Tasmanie | le ris de veau braisé
nectar de romaine | fricassée de rattes fumées aux sarments de vigne
jus à la fleur de sureau

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

DESSERT SELON VOTRE GOURMANDISE

Mignardises & chocolats

Menu servi pour l'ensemble des convives

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

HOMARD BLEU "TOMATES & FRAISES"

médallions relevés d'une vinaigrette sous un lait parfumé à la cardamome
fraîcheur de crabe & homard | pastilles de crémant de Bourgogne

TURBOT & VERVEINE

blanc de turbot cuit en vapeur douce & laqué
artichauts & rhubarbe | sabayon moutarde & verveine

OMBLE CHEVALIER & FOIE GRAS

cuits sous la flamme | girolles & chou de printemps
nage au chardonnay & tilleul légèrement beurré

CANARD CHALLANDAIS "BURGAUD"

filet rôti rosé | polenta, courgettes & amandes | jus parfumé à la cerise & poivre de cassis

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 l'omble chevalier & foie gras



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

ÉCREVISSES & TRUFFES D'ÉTÉ

gelée de légumes caramélisés | crémeux de foie gras
salade de haricots verts & coco aux herbes
un nectar d'écrevisses à la crème d'Etrez

VEAU FERMIER

pièce de veau rôtie au poivre de Tasmanie | le ris de veau braisé
nectar de romaine | fricassée de rattes fumées aux sarments de vigne
jus à la fleur de sureau

Plaisir sucré

LA FRAISE

crème légère anisée | sablé Plougastel
sorbet fraise citron vert | saupoudré d'anis de Flavigny

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