

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

FOIE GRAS & JAMBON CRU DU MORVAN

marbré de foie gras poêlé servi froid
lentilles | noix & truffes | compotée de pommes reinette

LIEU JAUNE DE LIGNE

lieu jaune confit dans une huile aromatique | bonbon de calamar
bouillon de courge | châtaigne & thym citron
risotto aux moules & safran des Aulnes

AGNEAU FERMIER

côtes d'agneau rôties à la cazette du Morvan | mousseline de pommes de terre au persil plat
rattes & artichauts | jus à l'ail & citron

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

DESSERT SELON VOTRE GOURMANDISE

Mignardises & chocolats

Menu servi pour l'ensemble des convives

155

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

SAINT-JACQUES & TOURTEAU

saint-jacques voilées d'une nage de bardes à la crème d'Étrez
émiettée de tourteau & corne d'abondance | eau de chou rouge | gel de chardonnay

SOLE & OURSIN

filet de sole laqué & crispy de cazette
artichaut & topinambour | pamplemousse | sabayon à l'oursin

BOEUF CHAROLAIS & FOIE GRAS

rouleau de faux-filet & foie gras | champignons de Paris cuits & crus
raisiné | consommé des sous-bois à l'agastache

CHEVREUIL "CHASSE FRANÇAISE"

filet rôti au poivre de cassis | betterave & potimarron
l'épaule en effilochée au grué de cacao

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 le boeuf charolais & 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

FOIE GRAS & JAMBON CRU DU MORVAN

marbré de foie gras poêlé servi froid
lentilles | noix & truffes | compotée de pommes reinette

LIEU JAUNE DE LIGNE

lieu jaune confit dans une huile aromatique | bonbon de calamar
bouillon de courge | châtaigne & thym citron
risotto aux moules & safran des Aulnes

Plaisir sucré

FIGUE & BETTERAVE

figues rôties et crues | émulsion au lait d'amande
sorbet figue & vinaigre de framboise

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