

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

ASPERGES VERTES & BLANCHES

sous un lait parfumé à la cardamome | fraîcheur de tourteau
coquillages marinés au jus de betterave | eau d'asperges aux herbes

LOTTE

rôtie en croûte de pain | coussinet de fenouil & jambon du Morvan
mousserons de la Saint-Georges
bouillon parfumé au safran des aulnes & ail des ours

PIGEONNEAU "EXCELLENCE MIERAL"

filet rôti & glacé d'une crème réduite | poudre de pistaches
nectar de romaine | petits pois & navets gratinés | jus réduit vinaigré

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

DESSERT SELON VOTRE GOURMANDISE

Mignardises & chocolats

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

PETITS POIS & OMBLE CHEVALIER

velouté de petits pois | omble mi-cuit arrosé de ses sucs
radis & fleurs | givre d'agrume

SAINT-PIERRE & VERVEINE

blanc de Saint-Pierre cuit en vapeur douce & laqué
asperges vertes & rhubarbe | sabayon moutarde & verveine

LANGOUSTINES & FOIE GRAS

compression d'artichauts | foie gras & langoustines | chou de printemps
mousserons & morilles | bouillon parfumé aux herbes & cazette

CANARD CHALLANDAIS "BURGAUD"

filet rôti rosé | polenta & navets | 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 les langoustines & 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

GRENOUILLES & ASPERGES VERTES

jambonnettes poêlées à l'ail des ours
risotto d'asperges vertes au citron & cerfeuil

PIGEONNEAU "EXCELLENCE MIERAL"

filet rôti & glacé d'une crème réduite | poudre de pistaches
nectar de romaine | petits pois & navets gratinés | jus réduit vinaigré

Plaisir sucré

MANGUE

palets crus & rôtis | yaourt grec à la coriandre
meringues craquantes

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