

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

SAINT-JACQUES & TOURTEAU

saint-jacques voilées d'une nage de bardes à la crème d'Etrez
émiettée de tourteau & chanterelles | eau de chou rouge | gel de Chardonnay

CABILLAUD DE LIGNE

confit dans une huile aromatique | écailles de haddock
bouillon des sous-bois | risotto aux coquillages & safran des Aulnes

POULARDE DE BRESSE AOP

le suprême cuit lentement au thym | cardons & bucatini gratinés au Comté
condiment au citron | suprême mousseuse parfumée au macis

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

POIRE WILLIAMS

pochée & rôtie aux parfums d'une Bourdaloue
parfait amande | sorbet à la crème fraîche

Mignardises & chocolats

155

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 fenouil & oursin

LIEU JAUNE DE LIGNE & CAVIAR

cuit lentement & laqué de ses sucs | endives & salsifis
beurre monté à l'oignon rouge pickles

SAINT-JACQUES & CHOU-FLEUR

noix de saint-jacques crues & cuites | déclinaison de chou-fleur
un bouillon caramélisé au lard & cazette

PIGEONNEAU "EXCELLENCE MIERAL"

risotto d'épeautre au jus de betteraves & Comté | truffe noire Mélanosporum

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

CAFÉ

croustillant aux grains de café | banane & passion
émulsion café parfumée au gingembre

Mignardises & chocolats

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

220

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

SAINT-JACQUES & TOURTEAU

saint-jacques voilées d'une nage de bardes à la crème d'Etrez
émiettée de tourteau & chanterelles | eau de chou rouge | gel de Chardonnay

POULARDE DE BRESSE AOP

le suprême cuit lentement au thym | cardons & bucatini gratinés au Comté
condiment au citron | suprême mousseuse parfumée au macis

Plaisir sucré

POIRE WILLIAMS

pochée & rôtie aux parfums d'une Bourdaloue
parfait amande | sorbet à la crème fraîche

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