

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

BOEUF CHAROLAIS & FOIE GRAS

strates de faux filet marinées & rôties au foie gras
chou rouge acidulé & lentilles vertes | vinaigrette à la pomme reinette

ROUGET BARBET & CAZETTE DU MORVAN

filet doré en croute de semoule pimentée
encornets & oignons rouges | infusion de courge à la cazette

CANARD CHALLANDAIS "BURGAUD"

filet rôti rosé | salsifis & navets
jus parfumé à la clémentine & poivre de cassis

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

L'amuse-bouche

OMBLE CHEVALIER & ECREVISSES

mi-cuit sous un voile | champignons acidulés | granité raisin
pommes de terre fumées aux sarments de vigne | nectar des sous bois herbacé

LIEU JAUNE ET CAVIAR

cuit lentement | artichaut | tourteau & noix
un beurre monté au chardonnay & tilleul

SAINT-JACQUES ET CHOU FLEUR

noix de Saint-Jacques crue & cuite
déclinaison de chou fleur | un bouillon caramélisé au lard & cazette

CHEVREUIL "CHASSE FRANÇAISE"

filet rôti rosé assaisonné d'une poudre de sapin
légumes d'automne | jus à l'épine vinette

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

190 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

L'amuse-bouche

NOIX DE SAINT-JACQUES

poêlées | strates de Saint-Jacques & pieds de cochon
toast melba | mousseline topinambour | beurre monté au vinaigre de vin

CANARD CHALLANDAIS "BURGAUD"

filet rôti rosé | salsifis & navets
jus parfumé à la clémentine & poivre de cassis

Plaisir sucré

LE COING

façon tatin | crispy sarrasin torréfié
sorbet yaourt & citron 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 - Fax : +33 (0)3 85 870 357 - lameloise.fr

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