

Fromages frais & affinés

29

chariot de fromages de notre région & d'ailleurs.
accompagnés de confitures artisanales des hautes côtes, figues miel noix & cerises noires.
les pains sont confectionnés de façon artisanale, à chaque service par notre boulanger.

"Le pain est pétri et cuit avant chaque service dans notre fournil, par Alexandre Laumain, le boulanger "

Desserts & gourmandises

VANILLE & SARRASIN 30

sous un voile de lait | parfait glacé à la vanille de Madagascar
émulsion au lait fermenté | praliné sarrasin

RHUBARBE 30

pochée dans un sirop à la fleur de sureau
écume au poivre sauvage | brioche caramélisée

SOUFFLÉ 30

au grué de cacao | sorbet cardamome & bergamote
gelée de cacao

PAMPLEMOUSSE 30

blanc en neige & onctueux noisette | tuile à l'anis de Flavigny
sorbet pamplemousse

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES devant vous au Grand-Marnier 30

glace vanille | gelée d'orange

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

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