

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 betteraves | givre à l'orange

LOTTE

rôtie meunière | oignons fanes & petits pois

gel de Chardonnay | un bouillon de cosses à l'estragon

VEAU DE LAIT

pièce de veau rotie au poivre de Tasmanie | le ris en chapelure

artichauts & fenouil | sabayon au foin

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

RHUBARBE

pochée dans un sirop à la fleur de sureau

écume au poivre sauvage | brioche caramélisée

Mignardises & chocolats

Menu servi pour l'ensemble des convives

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

LANGOUSTINES CUITES AU NATUREL

fines lamelles de champignon pochées dans un consommé
crèmeux de foie gras & artichauts | infusion de carcasses aux herbes

LIEU JAUNE DE LIGNE

cuit lentement & laqué | melba d'asperges vertes & blanches
oignon rouge pickles | sabayon moutarde & verveine

OMBLE CHEVALIER

cuit sous la flamme | céleri & morilles
nage au chardonnay & tilleul légèrement beurrée

CANARD "BURGAUD"

filet rôti rosé | légumes du moment
effiloché de cuisses au chou de printemps | jus parfumé de rhubarbe

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS

Plaisir sucré

VANILLE & SARRASIN

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

Mignardises & chocolats

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

220

195 en trois plats sans l'omble chevalier



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

ASPERGES VERTES & BLANCHES

sous un lait parfumé à la cardamome
fraîcheur de tourteau & coquillages marinés au jus de betteraves | givre à l'orange

PINTADE

filet rôti au poivre de cassis | polenta | oignons & foie gras
saucisse de cuisse dans un bouillon de chou de printemps

Plaisir sucré

PAMPLEMOUSSE

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

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