

les menus sont **susceptibles d'être modifiés** à tout moment,  
n'hésitez pas à consulter la carte régulièrement.

## MENU DE L'INSTANT

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

L'amuse-bouche

### **Ecrevisses pattes rouges**

fraîcheur de crabe dormeur & écrevisses | pastille de granité à la clémentine  
lait des sous-bois aux herbes

ou

### **Escargots "Prés de Fontaines" & poulpe**

tarte fine potagère | fricassée d'escargots & poulpe confit  
un court-bouillon aux saveurs de réglisse

### **Sandre de Saône & anguille**

dos de sandre saisi à la plancha | anguille fumée aux sarments de vigne  
poireaux | soupe de pommes de terre grillées au genièvre

ou

### **Poularde de Bresse**

le suprême cuit lentement au thym | cardon & bucatini gratinés au Comté  
condiment au cédrat | une suprême mousseuse & parfumée au macis

Fromages frais & affinés

Plaisir sucré

140

TOUTES NOS VIANDES & ABATS BOVINS SONT EN PROVENANCE DE FRANCE

GIBIERS EN PROVENANCE DE FRANCE ET DU ROYAUME-UNI

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 DEGUSTATION

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

L'amuse-bouche

## **Langoustines**

marinées & croustillantes au riz soufflé | céleri & pomme verte  
crème légère à la moutarde Fallot & caviar crystal

## **Bar de ligne & cazette du Morvan**

confit dans une huile aromatique | saupoudré de cazette  
endive & pomelo acidulés | marinière de coquillages poivrée

## **Coquille Saint Jacques & truffe mélanosporum**

strates cuites en vapeur douce | héliantis & mâche  
infusion de barde à la truffe

## **Agneau de lait de l'Aveyron**

côte & selle rôties saupoudrées de pralin d'ail | déclinaison de carottes  
saucisse d'épaule épicée | jus corsé au safran de Bourgogne

Fromages frais & affinés

Plaisir sucré

Dessert selon votre gourmandise

Mignardises & chocolats

Conseillé pour l'ensemble des convives

Menu servi en quatre plats ou en trois plats (sans les Coquilles Saint-Jacques)

Service en trois plats 180

Service en quatre plats 198



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 | sauf jours de Fêtes | veille jours de Fêtes & évènements

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

L'amuse-bouche

## **Ecrevisses pattes rouges**

fraîcheur de crabe dormeur & écrevisses | pastille de granité à la clémentine

lait des sous-bois aux herbes

ou

## **Escargots "Prés de Fontaines" & poulpe**

tarte fine potagère | fricassée d'escargots & poulpe confit

un court-bouillon aux saveurs de réglisse

## **Sandre de Saône & anguille**

dos de sandre saisi à la plancha | anguille fumée aux sarments de vigne

poireaux | soupe de pommes de terre grillées au genièvre

ou

## **Poularde de Bresse**

le suprême cuit lentement au thym | cardon & bucatini gratinés au Comté

condiment au cédrat | une suprême mousseuse & parfumée au macis

Plaisir sucré

## **Le Mont-Blanc**

crème de marrons & poire déglacée à l'eau de vie

sablé châtaigne | meringue | glace vanille & chantilly

Mignardises

78



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