



LAMELOISE - 3 ***

C'est en 1921 que **Pierre LAMELOISE** débute au restaurant du Commerce à **CHAGNY**, son fils **Jean** le remplace, et s'installe dans un ancien Relais de Poste ou le restaurant se trouve actuellement. Puis vient le tour de **Jacques** qui laisse sa place en 2008 à **Eric PRAS**, Chef triplement étoilés et Meilleur Ouvrier de France. C'est **Frédéric LAMY** un natif de **CHAGNY**, diplômé de la grande école de Commerce de **LAUSANNE** qui prend en 2012 la direction de l'établissement.



**Frédéric LAMY le Directeur
et Eric PRAS le Chef de Cuisine**

Une table dans un petit salon



**Les 10
Restaurants Etoilés
au Guide Michelin
en Saône et Loire**

~~~~~

**Un 3 \*\*\***  
**Un 2 \*\***  
**Huit 1 \***



**Le Restaurant, 36 place d'Armes**



**Jacques LAMELOISE**



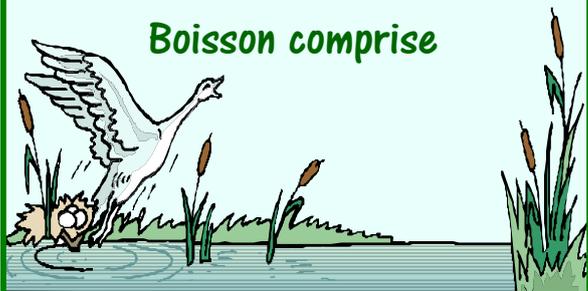
## LAMARYLLIS - 2 \*\*

### MENU



De 100 euros  
à 350 €uros

Boisson comprise



Le Restaurant, Chemin de Martorez à St REMY



Une Salle du restaurant



Une Salle du restaurant



Un Poisson et un Dessert très appétissants



Cédric BURTIN, le Chef 2 \*\* de l'Amaryllis

L'EMPREINTE - 1\*

BUXY

Chef : Maxime KOWALCZYK

LA TABLE de CHAINTRE - 1\*

CHAINTRE

Chef : Sébastien GROSPELLIER

Maison DOUCET - 1\*

CHAROLLES

Chef : Frédéric DOUCET

L'O des VIGNES - 1\*

FUISSE

Chef : Sébastien CHAMBRU

Restaurant PIERRE - 1\*

MACON

Chef : Christian GAULIN

La MARANDE - 1\*

MONTBELLET

Chef : Philippe MICHEL

Aux TERRASSES - 1\*

TOURNUS

Chef : Jean-Michel CARRETTE

L'ECRIN de Yohan CHAPUIS - 1\*

TOURNUS

Chef : Yohan CHAPUIS



Les Terrasses



L'ECRIN de Yohan CHAPUIS



L'EMPREINTE