

***MENU DU MARCHÉ\****

**30 €** Entrée - Plat - Dessert

**25 €** Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Une entrée

---

Un plat

---

Un dessert

\* Menu du marché et formule affaire servis uniquement le midi en semaine

***MENU ENFANT (-10 ans)***

**18 €**

Aiguillette de volaille ou poisson du jour,  
Accompagnement du moment.

---

Moelleux au chocolat ou glaces maison 2 boules.

**EN SUGGESTION SUIVANT ARRIVAGE**

Produit frais, disponible selon stock

**Sole entière grillée**, (origine Noirmoutier), découpé en salle par notre équipe.

Servie avec un beurre fondue, un sel de guérande aux zestes de citron,  
et son accompagnement.

Portion de 350g à 550g selon les arrivages

Prix selon poids, 14€/ les 100g

## ***MENU DECOUVERTE***

**45€** Entrée - plat - dessert

**62€** En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) \*\*

*« Mise en bouche »*

~

*« Entrées »*

Velouté froid de chou-fleur, pickles,  
copeaux de silure de Saône fumé et noisettes grillées.

ou

Cassolette forestière et escargots de Bourgogne,  
crème à l'ail doux.

~

*« Plats »*

Dos d'aiglefin, mousseline de butternut,  
beurre citronné, câpres et cacahuètes.

ou

Paleron de bœuf charolais en basse température, sauce vigneronne,  
mille-feuille de pommes de terre confite.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€**)

~

*« Dessert au choix »*

\*\* Dernière prise de commande à 12h45 et 20h30 pour les formules dégustation



**Le Poisson d'Or**

Allée du parc 71000 Mâcon

0385380088

[www.lepoissondor.com](http://www.lepoissondor.com)

## **MENU GOURMAND**

**57€** Entrée - plat - dessert

**77€** En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert)\*\*

### *« Mise en bouche »*

~

### *« Entrées »*

Foie gras de canard, chutney d'oignons au vin rouge,  
confit de cassis et espuma de pain grillé.

ou

Fraicheur de tourteaux et homard, vinaigrette betterave-framboise,  
pickles, grenade et citron caviar.

~

### *« Plats »*

Filet de veau en basse température, cèpes frais,  
bohémienne de légumes provençaux.

ou

Filet de bar sauvage, émulsion aux herbes fraîches,  
salicornes et brocolini.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€**)

~

### *« Dessert au choix »*

\*\* Dernière prise de commande à 12h45 et 20h30 pour les formules dégustation



**Le Poisson d'Or**

Allée du parc 71000 Mâcon

0385380088

[www.lepoissondor.com](http://www.lepoissondor.com)

## LA CARTE

### « *Les entrées* »

- Velouté froid de chou-fleur, pickles, copeaux de silure de Saône fumé et noisettes grillées. 21 €
- Cassolette forestière et escargots de Bourgogne, crème à l'ail doux. 21 €
- Fraicheur de tourteaux et homard, vinaigrette betterave-framboise, pickles, grenade et citron caviar. 26,50 €
- Foie gras de canard, chutney d'oignons au vin rouge, confit de cassis et espuma de pain grillé. 27,50 €

### « *Les plats* »

- Dos d'aiglefin, mousseline de butternut, beurre citronné, câpres et cacahuètes. 30,50 €
- Paleron de bœuf charolais en basse température, sauce vigneronne, mille-feuille de pommes de terre confite. 30,50 €
- Filet de veau en basse température, cèpes frais, bohémienne de légumes provençaux. 36,00 €
- Filet de bar sauvage, émulsion aux herbes fraîches, salicornes et brocolini. 36,00 €

### « *Fromages et desserts* »

- Planche de fromages affinés, confiture de légumes Maison et noix. 14,00 €
- Fromage blanc d'Etrez 10,00 €
- Dessert 14,00 €

Toutes nos viandes sont d'origines France

## ***LES DESSERTS***

Sphère fondante de chocolat “ Guayaquil 64% ”,  
Gelée chocolatée et framboises fraîches, nougatine au grué de cacao.

---

Tartelette citron vert, confit passion et meringue acidulée.

---

Minestrone ananas et vanille, ganache tonka, coulis exotique.

---

Assortiment glacé réalisé par nos soins :  
« Sorbet litchi-citron, glace thé vert Caraïbes, sorbet mangue-vanille. »