

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

Cassiolette 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

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

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. »