



## MENU AFFAIRE

30€ boissons comprises

Menu Tradition  
Formule sans fromage

1 verre de Mâcon Blanc Cave de Viré (10 cl)

ou

1 verr de St Amour (10 cl)

café et ses petits fours

Formule servie uniquement le midi, lundi, mardi, jeudi et vendredi.

## MENU TRADITION

25 € ou 31 € avec fromage et dessert

Pascal Calloud, Chef de Cuisine, vous propose dans ce menu,

—

Deux entrées au choix,

un poisson

ou

une viande, suivant le marché

Deux desserts au choix





## MENU DÉCOUVERTE

36 € sans Fromage, 42 € avec Fromage

Côte de saumon fondante, fumé par nos soins au bois d'hêtre, Bohémienne de céleri en rémoulade et crevettes marinées

ou

Soufflé de foie gras aux copeaux de magrets fumés, sauce crémeuse au madère

ou

8 Huîtres Fine de Claire, 4 N° 3 et 4 N°2

—

Dos de sandre aux escargots, bouillon aux herbes fraîches

ou

Suprême de volaille cuit en basse température, émulsion forestière au vin jaune

Ou

Fricassée de grenouilles en persillade ( supl. 4 € )

—

Plateau de fromages affinés

—

Votre choix de dessert

*Prix nets, boissons non comprises, taxes et service compris*





## MENU DEGUSTATION

67,50 €

Cappuccino de langoustines au butternut,  
salpicon de homard aux jeunes pousses aromatiques et sa gelée de tomate

—

Médaille de foie gras mi-cuit en gelée de vin doux, sa mini poire Communard chutney de mangue, brioche toasté

—

L'Agneau en deux cuissons, le carré rôti à l'ail et le ris braisé aux morilles

—

Plateau de fromages affinés

—

Votre choix de dessert

## MENU GOURMAND

45 € sans Fromage, 51 € avec Fromage

Cappuccino de langoustines au butternut,  
salpicon de homard aux jeunes pousses aromatiques et sa gelée de tomate

ou

Médaille de foie gras mi-cuit en gelée de vin doux, sa mini poire Communard chutney de mangue, brioche toasté

ou

Nos 12 Huîtres Fines de Claire, 8 N° 3 et 4 N° 2

—

Filet de Bar à la peau croustillante, purée d'aubergines et bouillon safrané aux noix de pétoncle

ou

L'Agneau en deux cuissons, le carré rôti à l'ail et le ris braisé aux morilles

ou

Pavé de Biche servi rosé et son infusion vigneronne aux 5 poivres et sa pointe de chocolat Manjari

ou

Fricassée de grenouilles en persillade

Plateau de fromages affinés

Votre choix de dessert

*Prix nets, boissons non comprises, taxes et service compris*



LE POISSON D'OR  
Allée du Parc  
71000 MACON  
+33 3 85 38 00 88  
contacts@lepoissondor.com



## NOTRE CARTE

Côte de saumon fondante, fumé par nos soins au bois d'hêtre, bohémienne de céleri en rémoulade et crevettes marinées	19,50 €
Soufflé de foie gras aux copeaux de magrets fumés, sauce crémeuse au madère	19,50 €
Médaille de foie gras mi-cuit en gelée de vin doux, sa mini poire Communard chutney de mangue, brioche toastée	24,50 €
Cappuccino de langoustines au Butternut, salpicon de homard aux jeunes pousses aromatiques et sa gelée de tomate	24,50 €
-----	
Pavé de sandre aux escargots sur lit d'épinards frais, bouillon aux herbes	28,50 €
Filet de Bar à la peau croustillante, purée d'aubergines et bouillon safrané aux moules	32,00 €
Sole grillée	46,00 €
Fricassée de Grenouilles en persillade	30,50 €
-----	
Suprême de volaille cuit en basse température, émulsion forestière au vin jaune	28,00 €
L'Agneau en deux cuissons, le carré rôti à l'ail et le ris braisé aux morilles	34,50 €
Pavé de Biche servi rosé et son infusion vigneronne aux 5 poivres et sa pointe de chocolat Manjari	35,00 €
-----	
Plateau de fromages affinés	10,00 €
Fromage blanc à la crème	8,50 €
-----	





Desserts	10,50 €
Glaces	10,00 €
Coupes Glacées	10,50 €

### *Nos Desserts*

Sphère fondante de chocolat « Manjari » pur Madagascar,  
gelée chocolatée et framboises confites, nougatine au gruë de cacao

Soufflé glacé au Marc Egrappé de Bourgogne Jacoulot, gaufrette mâconnaise  
maison

Minestrone tiède de pomme cuite au miel,  
coque de macaron pain d'épices et glace caramel beurre salé

Crème brûlée à la pistache, confit griotte

Poire vigneronne et sa granité au vin rouge

### *Les Coupes Glacées*

Chocolat ou café liégeois

Coupe Caramélia  
(glace vanille, glace caramel, éclats de caramel, sauce chocolat et chantilly)

### *Les Glaces Et Sorbets*

(3 boules au choix)

Vanille, chocolat, café, fraise, cassis, pêche, ananas, citron

Menu enfant (-10 ans)	14,50 €
Plat partagé	supl. 6 €

*Prix Nets, Boissons non comprises, Service Compris.  
Tout changement dans les menus entraînera un supplément.*

