

MENU DU MARCHÉ

30 €

Menu et formule servis uniquement le midi en semaine.
Menu établi suivant le marché

« *Mise en bouche* »

Une entrée

Un plat

Un dessert

MENU AFFAIRE

40 €

Menu du marché accompagné d'un verre de vin 10cl et d'un café

MENU ENFANT (-10 ans)

18 €

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

Moelleux au chocolat ou glaces maison 2 boules.



Le Poisson d'Or

Allée du parc 71000 Mâcon

0385380088

www.lepoissondor.com

MENU DECOUVERTE

45€ Entrée - plat - dessert

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

« *Mise en bouche* »

~

« *Entrées* »

Velouté d'asperges légèrement moutardé,
copeaux de silure de Saône fumé et noisettes grillées.

ou

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

~

« *Plats* »

Dos d'aiglefin, mousseline de pomme de terre aux algues Dulce,
beurre citronné, câpres et cacahuètes.

ou

Filet de canette "excellence Mieral", caramel à l'orange
endive snackée et mousseline de carotte sable.

~

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, vinaigrette betterave-framboise,
pickles, grenade et citron caviar.

~

« *Plats* »

Carré d'agneau, jus de viande truffé,
beurre persillé et asperges.

OU

Filet de bar sauvage, bouillon à l'ail des ours,
salicorne fraîche et broccolinis.

~

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

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

Grenouilles fraîches en persillade,
servies avec salade verte.

36 € 250g

Ou à inclure à la place du plat principal (200gr)

Menu Découverte supp 6€

Menu Gourmand sans supplément

LA CARTE

« *Les entrées* »

- Velouté d'asperges légèrement moutardé, copeaux de silure de Saône fumé et noisettes grillées. 21 €
- Briochine forestière et escargots de Bourgogne, crème à l'ail doux et persil. 21 €
- Fraicheur de tourteaux, 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 pomme de terre aux algues Dulce, beurre citronné, câpres et cacahuètes. 30,50 €
- Filet de canette "excellence Mieral", caramel à l'orange endive snackée et mousseline de carotte sable. 30,50 €
- Carré d'agneau, jus de viande truffé, beurre persillé et asperges. 36,00 €
- Filet de bar sauvage, bouillon à l'ail des ours, salicorne fraîche et broccolins. 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