



Menu de la St Sylvestre 2017

95 €

Mises en bouche de nos Côtes Françaises

Médaille de saumon d'Isigny, fumé par nos soins, son sorbet à la roquette

Pointe de caviar Jasmin d'Aquitaine on «The Rock Bleu de Bretagne»

Menu de nos Producteurs Français

Raviole de foie gras du Sud-Ouest et confit de canard, velouté crémeux à la truffe et parmesan

~~~~~

Tatin de St Jacques de St Brieuc & Homard

Compotée d'Oignons rose de Roscoff

Emulsion aux herbes

~~~~~

Granité royale au crémant de Bourgogne millésimé de la Maison Letourneau et agrumes Corses

~~~~~

Médaille de veau des Cévennes cuit en basse température au vin jaune et morilles

Légumes racines

~~~~~

Assiette de nos 4 fromages affinés de Bourgogne et leur confiture de légumes maison

~~~~~

Assiette Gourmande de Douceurs du Poisson d'Or





## Jour de l'An 2018

70€

### Mises en bouche de nos Côtes Françaises

Médaille de saumon d'Isigny, fumé par nos soins, son sorbet à la roquette

Pointe de caviar Jasmin d'Aquitaine on «The Rock Bleu de Bretagne»

~~~~~

Raviole de foie gras du Sud-Ouest et confit de canard, velouté crémeux à la truffe et parmesan

ou

Tatin de St Jacques de St Brieuc & Homard

Compotée d'Oignons rose de Roscoff

Emulsion aux herbes

~~~~~

Dos de cabillaud de ligne d'Islande en croûte de sésame

Purée de topinambours truffée, sauce dissociée

Ou

Médaille de veau des Cévennes cuit en basse température au vin jaune et morilles

Légumes racines

~~~~~

Assiette de nos 4 fromages affinés de Bourgogne et leur confiture de légumes maison

~~~~~

L'Assiette Gourmande des Douceurs du Poisson d'Or

Prix nets, Taxe et service compris. Boissons non comprises.



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



## ***MENU TRADITION\****

26 € ou 32 €

avec fromage et dessert

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

Le choix entre deux entrées du moment



Le choix entre un poisson ou une viande, suivant le marché



Le choix entre deux desserts,  
suivant l'inspiration de notre Chef Pâtissier

## **Menu affaire\***

34€ boissons comprises

Menu Tradition sans fromage avec :

1 verre de Mâcon Blanc, cave de Viré (10cl)

Ou

1 verre de Saint Amour(10cl)

et

Café et ses petits fours

\*Formule servie jusqu'à 13h uniquement le midi, lundi, jeudi et vendredi



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



## *MENU DÉCOUVERTE*

37 € sans Fromage, 45 € avec Fromage

Côtes de saumon fondantes, fumé par nos soins au bois d'hêtre

variation autour de la betterave et sorbet roquette

ou

Velouté de petit pois, sa raviole au fromage de chèvre, crémeux de jaune d'œuf bio de la ferme\* " Les Jarres d'Ain "

crispy de jambon cru de Bayonne, copeaux de parmesan

1x8 Huîtres Fines de Claire Spéciales Isigny N°3



Dos de sandre aux escargots de l'élevage Chaland à St Germain du Plain 71

tombée d'épinards frais et son émulsion aux herbes

ou

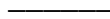
Miroton de bœuf charolais cuit 48h, légumes racines et lard fermier

ou

Fricassée de grenouilles fraîches en persillade ( sup. 5 € )



Plateau de fromages affinés



Votre choix de dessert

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas. Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef

\* Ferme " Les Jarres d'Ain " M. Bonnard Marsonnas 01 Ain





## *MENU GOURMAND*

46 € sans Fromage, 54 € avec Fromage

Opéra de foie gras du sud-ouest, fine gelée de vin doux, sa mini poire Communard

chutney de mangues, brioche toastée

Ou

Noix de St Jacques de la Baie de St Briec, mousseline de homard et velouté de potiron d'okkaïdo Bio

Ou

1x10 Huîtres Fines de Claire Spéciales Isigny N°3



½ pigeonneaux de chez Pierre Frude Quintart en 2 cuissons

Confit de chou rouge à la crème de cassis et polenta au foin

Jus réduit de carcasses

Ou

Dos de turbot , émulsion au lard de Colonnata et palourdes

Ou

Fricassée de grenouilles en persillade



Plateau de fromages affinés



Votre choix de dessert





## *MENU DÉGUSTATION*

80 €

Opéra de foie gras du sud-ouest, fine gelée de vin doux, sa mini poire Communard

chutney de coing, brioche toastée

---

Noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc, mousseline de homard et velouté de potiron d'okkaïdo Bio

---

Granitée au Crémant de Bourgogne Millésimé et crème de pêche de vigne

---

½ pigeonneaux de chez Pierre Frude Quintart en 2 cuissons

Confit de chou rouge à la crème de cassis et polenta au foin

Jus réduit de carcasses

---

Plateau de fromages affinés

---

Votre choix de dessert

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas. Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef





## NOTRE CARTE

|                                                                                                                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Côtes de saumon fondantes, fumé par nos soins au bois d'hêtre,<br>et variation autour de la betterave <b>et sorbet roquette</b>                                             | 20 €    |
| Velouté de petit pois, sa raviole au fromage de chèvre, crémeux de jaune d'œuf bio de la ferme<br>" Les Jarres d'Ain " crispy de jambon cru de Bayonne, copeaux de parmesan | 20€     |
| Opéra de foie gras du sud-ouest, finegelée de vin doux, sa mini poire Communard<br>chutney de coing, brioche toastée                                                        | 25,50 € |
| Noix de St Jacques de la Baie de St Briec, mousseline de homard et velouté de potiron d'okkaïdo Bio                                                                         | 25, 50€ |
| <hr/>                                                                                                                                                                       |         |
| Dos de sandre aux escargots de l'élevage Chaland à St germain du Plain 71,<br>tombée d'épinards frais et son émulsion aux herbes                                            | 29,50 € |
| Filet de turbot , émulsion au lard de Colonnata et palourdes                                                                                                                | 34€     |
| Sole grillée                                                                                                                                                                | 46,00 € |
| Fricassée de grenouilles en persillade                                                                                                                                      | 31 €    |
| <hr/>                                                                                                                                                                       |         |
| Miroton de bœuf charolais cuit 48h, légumes racines et lard fermier                                                                                                         | 29,50€  |
| ½ pigeonneaux de chez Pierre Frude Quintart en 2 cuissons<br>Confit de chou rouge à la crème de cassis et polenta au foin<br>Jus réduit de carcasses                        | 34,50€  |
| <hr/>                                                                                                                                                                       |         |
| Plateau de fromages affinés                                                                                                                                                 | 13,00 € |
| Fromage blanc à la crème                                                                                                                                                    | 8,50 €  |
| <hr/>                                                                                                                                                                       |         |
| Desserts                                                                                                                                                                    | 14 €    |
| Glaces et sorbets maison                                                                                                                                                    | 10,00 € |
| Menu enfant (-10 ans) : 16,00 €                                                                                                                                             |         |
| Plat partagé : supl. 6 €                                                                                                                                                    |         |
| Prix nets, boissons non comprises, taxes et service compris. Tout changement dans les menus entrainera un supplément.                                                       |         |

