



## **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, mardi, 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, 43 € 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

-----  
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

Filet de canette " Prince de Dombes " de la Maison Miéral

Sauce aigre douce aux griottes

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, 52 € avec Fromage**

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

ou

Tartare de bar aux agrumes, tombée de jeunes pousses, crème fouettée citron vert

-----

Carré d'agneau\*\* servi rosé, ses ris aux morilles  
Infusion de persil, asperge verte juste snackée

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

**\*\* Origine N.Z.**



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



## **MENU DÉGUSTATION**

80 €

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

-----

Tartare de bar aux agrumes, tombée de jeunes pousses, crème fouettée citron vert

-----

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

-----

Carré d'agneau\*\* servi rosé, ses ris aux morilles  
Infusion de persil, asperge verte juste snackée

-----

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, et variation autour de la betterave et sorbet roquette	20 €
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	20€
Opéra de foie gras du sud-ouest, finegelée de vin doux, sa mini poire Communard chutney de coing, brioche toastée	25,50 €
Tartare de bar aux agrumes, tombée de jeunes pousses, crème fouettée citron vert	25, 50€
-----	
Dos de sandre aux escargots de l'élevage Chaland à St germain du Plain 71, 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 €
-----	
Filet de canette " Prince de Dombes " de la Maison Miéral Sauce aigre douce aux griottes	29,50€
Carré d'agneau** servi rosé, ses ris aux morilles Infusion de persil, asperge verte juste snackée	34,50€
-----	
Plateau de fromages affinés	12,00 €
Fromage blanc à la crème	8,50 €
-----	
Desserts	14 €
Glaces et sorbets maison	10,00 €
-----	
Menu enfant (-10 ans) : 16,00 €	
Plat partagé : suppl. 6 €	
Prix nets, boissons non comprises, taxes et service compris. Tout changement dans les menus entrainera un supplément.	

\*Origine France. \*\* origine N.Z

