



***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 uniquement le midi, lundi, mardi, jeudi et vendredi





**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 châtaignes, 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

ou

8 Huîtres Spéciales Isigny de la Maison Taillepie

-----

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

Poire de bœuf\*\* aux girolles, sa confiture d'oignons blanc au verjus du Périgord

sauce lie de vin à la moutarde violette de Brive

ou

Fricassée de grenouilles fraîches en persillade ( sup. 4 € )

-----

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**

**\*\* Origine Française.**





## **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 aux coing, brioche toastée

ou

Noix de St Jacques de la baie de St Brieuc,  
velouté de potiron vert d'Hokkaido bio\* et sa mousseline homardine

ou

12 huîtres Spéciales Isigny de la maison Taillepied

-----

Carré d'agneau\*\* servi rosé, ses ris aux morilles  
crosnes au jus de thym et ail confit

ou

Dos de turbot sur lit de salicorne, émulsion au lard de Colonnata et palourdes

ou

Fricassée de grenouilles en persillade

-----

Plateau de fromages affinés

-----

Votre choix de dessert

\* La ferme des Jarres de l'Ain

\*\* 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

-----

Noix de St Jacques de la baie de St Brieuc,  
velouté de potiron vert d'Hokkaido bio\* et sa mousseline homardine

-----

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

-----

Carré d'agneau servi rosé, se ris aux morilles  
crosnes au jus de thym et ail confit  
(Origine N.Z.)

-----

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 châtaigne, 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 €
Noix de St Jacques de la baie de St Brieuc, velouté de potiron d'Hokkaido bio* et sa mousseline homardine	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 sur un lit de salicorne, émulsion au lard de Colonnata et palourdes	34€
Sole grillée	46,00 €
Fricassée de grenouilles en persillade	31 €
-----	
Poire de bœuf* aux girolles, sa confiture d'oignons blanc au verjus du Périgord, sauce lie de vin à la moutarde violette de Brive	29,50€
Carré d'agneau** servi rosé, ses ris aux morilles Crosnes Jus au thym, patates douces et ail confit	34,50€
-----	
Plateau de fromages affinés	12,00 €
Fromage blanc à la crème	8,50 €
-----	
Desserts	14 €
Glaces	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





## ***NOS DESSERTS***

Sphère fondante de chocolat “ Manjari ” pur Madagascar,  
gelée chocolatée et framboises fraîches, nougatine au grué de cacao

Poire vigneronne revisitée, financier pain d'épices, et sorbet yaourt

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

Fine tartelette au fruit de la passion, crème de citron vert et meringue acidulée

Crème brûlée pistache et sorbet fruits rouges

Nage d'ananas et mangue au sirop de coriandre

Sorbet exotique « Maison »

