



*MENU DU MARCHÉ**

26 € ou 32 €
avec fromage et dessert

Un menu unique composé de produits frais et de saison, au gré du marché et de l'inspiration du chef !

Mise en bouche

~

1 Entrée

~~~~~

1 Plat

~~~~~

1 Dessert

Formule affaire**

34€ boissons comprises

Menu du marché 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

*Sauf samedi soir, dimanche, veille de jours fériés et jours fériés

**Formule servie uniquement les midis, le 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

Cromesquis forestier, escargots de chez Jérôme Chaland

Crème de persil à l'ail doux

ou

1x8 Huîtres Fines de Claire Spéciales Isigny N°3

Pavé de cabillaud Skrei au beurre de chorizo,

Mousseline de topinambours et lingots blancs, vinaigrette condiments

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





MENU GOURMAND

46 € sans Fromage, 54 € avec Fromage

Raviole de canard et confit d'échalotte au vinaigre de framboise Jean Marc Montegottéro
Son foie gras* poêlé, bouillon aux saveurs d'Orient

Ou

Tatin de St Jacques de St Brieuc & Homard, compotée d'Oignon rose de Roscoff
Emulsion aux herbes

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 €

Raviole de canard et confit d'échalotte au vinaigre de framboise Jean Marc Montegottéro
Son foie gras* poêlé, bouillon aux saveurs d'Orient

Tatin de St Jacques de St Briec & Homard, compotée d'Oignon rose de Roscoff
Emulsion aux herbes

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, et variation autour de la betterave et sorbet roquette	20 €
Cromesquis forestier, escargots de chez Jérôme Chaland Crème de persil à l'ail doux	20€
Raviole de canard et confit d'échalotte au vinaigre de framboise Jean Marc Montegottéro Son foie gras* poêlé, bouillon aux saveurs d'Orient	25,50 €
Tatin de St Jacques de St Brieuc & Homard, compotée d'Oignon rose de Roscoff Emulsion aux herbes	25, 50€
<hr/>	
Pavé de cabillaud Skrei au beurre de chorizo, Mousseline de topinambours et lingots blancs, vinaigrette condiments	29,50€
Filet de turbot , émulsion au lard de Colonnata et palourdes	34€
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 Confit de chou rouge à la crème de cassis et polenta au foin 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.	

