



## ***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, 47 € avec Fromage

Côtes de saumon fondantes, fumé par nos soins au bois d'hêtre  
Son blinis au sésame, sorbet betterave et crème combava pomme verte

ou

Cromesqui forestier, escargots de chez Jérôme Chaland  
Crème de persil à l'ail doux



Pavé d'Eiglefin en croûte de sésame, mousseline de potimarron au miel et vinaigrette aux graines  
torréfiées

ou

Filet de canette de la Maison Miéral, sauce caramel orange  
Poêlée automnale de girolles

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





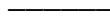
## *MENU GOURMAND*

46 € sans Fromage, 56 € avec Fromage

Foie gras & sablé noisette, compoté de mangue  
Macaron queue de bœuf\* confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro

Ou

Cappuccino de butternut au champagne, mousseline de topinambours à l'huile de cacahuète grillée  
St jacques en croûte de noisette



Tournedos de veau de Corrèze cuit en basse température aux morilles  
Compotée d'oignon au madère & polenta au parmesan

Ou

Médailillon de lotte au beurre d'algue Dulse de Bretagne  
Purée truffée de pomme de terre Bio

Ou

Fricassée de grenouilles en persillade



Plateau de fromages affinés



Votre choix de dessert





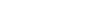
## *MENU DÉGUSTATION*

80 €

Foie gras & sablé noisette, compoté de mangue  
Macaron queue de bœuf\* confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro



Cappuccino de butternut au champagne, mousseline de topinambours à l'huile de cacahuète grillée  
St jacques en croûte de noisette



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



Tournedos de veau de Corrèze cuit en basse température aux morilles  
Compotée d'oignon au madère & polenta au parmesan



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



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



Côtes de saumon fondantes, fumé par nos soins au bois d'hêtre, et variation autour de la betterave et sorbet roquette	20 €
Cromesqui forestier, escargots de chez Jérôme Chaland Crème de persil à l'ail doux	20€
Foie gras & sablé noisette, compoté de mangue Macaron queue de bœuf* confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro	25,50 €
Cappuccino de butternut au champagne, mousseline de topinambours à l'huile de cacahuète grillée St jacques en croûte de noisette	25, 50€
<hr/>	
Pavé d'Eiglefin en croûte de sésame, mousseline de potimarron au miel et vinaigrette aux graines torrifiées	29,50 €
Médaille de lotte au beurre d'algue Dulse de Bretagne Purée truffée de pomme de terre Bio	34€
Fricassée de grenouilles en persillade	31 €
<hr/>	
Filet de canette de la Maison Miéral, sauce caramel orange Poêlée automnale de girolles	29,50€
Tournedos de veau de Corrèze cuit en basse température aux morilles Compotée d'oignon au madère & polenta au parmesan	34,50€
<hr/>	
Plateau de fromages affinés	13,00 €
Fromage blanc à la crème	9 €
<hr/>	
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.	

