



MENU TRADITION*

26 € ou 36 €

avec fromage et dessert

Jefferson Calloud, Chef de Cuisine, vous propose chaque semaine un menu différent composé :

Une entrée



Un plat



Un dessert

*Menu servi midi et soir, uniquement le lundi, jeudi et vendredi

Menu affaire*

35€ 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





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 roquette et crème combava pomme verte

ou

Raviole de queue de bœuf, escargots de chez David Camus « L'escargot des prés »
Jus réduit au cassis, poireaux et oignons glacés

Filet de rouget barbet, mousseline d'artichaut barigoule, fenouil
Sauce vierge acidulée

ou

Filet de canette de la Maison Miéral, sauce caramel orange
Asperges snackées

ou

Fricassée de grenouilles fraîches en persillade (sup. 6 €)

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





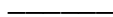
MENU GOURMAND

46 € sans Fromage, 56 € avec Fromage

Foie gras & sablé noisette, fine gelée de betterave et son espuma,
Raviole d'oignon confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro

Ou

Fraîcheur tourteaux & homard, émulsion d'herbes fraîches
Caramel de vinaigre «calamansi »



Carré d'agneau printanier
Beurre à l'ail des ours, morilles et asperges vertes & jus d'os

Ou

Dos de Lieu jaune 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, fine gelée de betterave et son espuma,
Raviole d'oignon confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro

Fraîcheur tourteaux & homard, émulsion d'herbes fraîches
Caramel de vinaigre «calamansi »

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

Carré d'agneau printanier
Beurre à l'ail des ours, morilles et asperges vertes & jus d'os

Plateau de fromages affinés

Votre choix de dessert

*Origine Périgord France



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



NOTRE CARTE

Côtes de saumon fondantes, fumé par nos soins au bois d'hêtre, Son blinis au sésame, sorbet roquette et crème combava pomme verte	20€
Raviole de queue de bœuf, escargots de chez David Camus « L'escargot des prés » Jus réduit au cassis, poireaux et oignons glacés	20€
Foie gras* & sablé noisette, fine gelée de betterave et son espuma, Raviole d'oignon confit au vinaigre de framboise de Jean Marc Montegottéro	25.50€
Fraîcheur tourteaux & homard, émulsion d'herbes fraîches, caramel de vinaigre «calamansi »	25.50€
<hr/>	
Filet de rouget barbet, mousseline d'artichaut barigoule, fenouil, sauce vierge acidulée	29.50€
Dos de lieu jaune 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 Asperges snackées	29,50€
Carré d'agneau printanier Beurre à l'ail des ours, morilles et asperges vertes & jus d'os	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 entraînera un supplément.	





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