



MENU DU MARCHE

27 € ou 37 €
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

39 € sans Fromage, 49 € 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 d'aiglefin en croûte de sésame bonite
Potimarron rôti au miel, sauce vierge aux graines torrifiées

ou

Epaulé d'agneau confite 12h, puis grillée
Polenta & raisin de Corinthe, croustilles béarnaise à la coriandre

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

48 € sans Fromage, 58 € 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

Noix de St Jacques de St Brieux en croûte de noisette
Velouté de topinambours & butternut fondant



Filet de veau de Corrèze en basse température, cèpes & mousseline de panais
Jus d'os et beurre d'ail persillé

Ou

Dos de Lieu jaune , fumet de homard monté au beurre & fenouil confit

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

Noix de St Jacques de St Brieux en croûte de noisette
Velouté de topinambours & butternut fondant

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

Filet de veau de Corrèze en basse température, cèpes & mousseline de panais
Jus d'os et beurre d'ail persillé

Plateau de fromages affinés

Votre choix de dessert





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€
Noix de St Jacques de St Brieux en croûte de noisette Velouté de topinambours & butternut fondant	25.50€
<hr/>	
Filet d'aiglefin en croûte de sésame bonite Potimarron rôti au miel, sauce vierge aux graines torréfiées	29.50€
Dos de lieu jaune, fumet de homard monté au beurre, fenouil confit	34€
Fricassée de grenouilles en persillade	31 €
<hr/>	
Epaule d'agneau confite 12h, puis grillée Polenta & raisin de Corinthe, cromesquis béarnaise à la coriandre	29.50€
Filet de veau de Corrèze cuit en basse température, cèpes & mousseline de panais Jus d'os & beurre d'ail persillé	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