



## ***MENU TRADITION\****

26 € ou 36 €

avec fromage et dessert

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

Une entrée



Un plat



Un dessert

## **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



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 David Camus « L'escargot des prés »  
Crème de persil à l'ail doux

---

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. 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





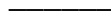
## *MENU GOURMAND*

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

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



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



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



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

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 David Camus « L'escargot des prés » 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 €
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€
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 Asperges snackées	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.	

