



Menu de la St Sylvestre 2016

88 €

MISE EN BOUCHE

*Mousseline de noix de St Jacques de St Brieuc à la truffe de Bourgogne
Biscuit au corail d'oursin, émulsion iodée*

MENU

*Opéra de foie gras mi-cuit, fine gelée de vin doux,
chutney de coings et brioche toastée*

*Queues de langoustines marinées au poivre timut, rôties au lard de colonnata
Capuccino de butternut & croustillant noir au chorizo*

Granitée royale poire cassis au crémant de Bourgogne millésimé de la Maison Letourneau

Suprême de pintade fermière aux morilles, revisité en deux cuissons

Légumes d'antan

Assiette de nos trois fromages affinés du moment et leur confiture de légumes maison

Déclinaison de douceurs du Poisson d'Or

* Prix net, taxes et service compris. Boissons non comprises.



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



Jour de l'An 2017

Menu n°1 68 €

Mise en bouche

Mousseline de noix de St Jacques de St Brieuc à la truffe de Bourgogne

Biscuit au corail d'oursin, émulsion iodée

Opéra de foie gras mi-cuit, fine gelée de vin doux,
chutney de coing et brioche toastée

ou

Queues de langoustines marinées au poivre timut, rôties au lard de colonnata
Capuccino de butternut et croustillant au chorizo

Suprême de pintade fermière aux morilles en deux cuissons

Légumes racines revisités

ou

Dos d'omble chevalier blanc des Cévennes à la peau croustillante
jus de carapaces de grosses écrevisses à pattes rouges

Plateau de fromages affinés

Déclinaison de douceurs du Poisson d'Or

Prix nets, Taxe et service compris. Boissons non comprises.





Jour de l'An 2017

Menu n°2 86 €

Mise en bouche

Mousseline de noix de St Jacques de St Brieuc à la truffe de Bourgogne

Biscuit au corail d'oursin, émulsion iodée

Opéra de foie gras mi-cuit, fine gelée de vin doux,
chutney de coing et brioche toastée

Queues de langoustines marinées au poivre timut, rôties au lard de colonnata
Capuccino de butternut et croustillant au chorizo

Granitée royale poire cassis au crémant de Bourgogne millésimé de la Maison Letourneau

Suprême de pintade fermière aux morilles en deux cuissons
Légumes racines revisités

Plateau de fromages affinés

Déclinaison de douceurs du Poisson d'Or

Prix nets, Taxe et service compris. Boissons non comprises.

