



Menu de la St Sylvestre 2018

95 €

Mises en bouche

Le Choux Fleur

En taboulé multicolore au vinaigre aigre doux de datte de Jean Marc Mongotéro
En mousseline au champagne et crème fouettée au pain brûlé
Pointe de caviar Jasmin d'Aquitaine

Le Foie Gras du Sud-Ouest

En mikado pané au pavot et aux 5 sésames
Macaron de condiments Thai, mangue et vanille

La Noix de St Jacques de nos Côtes Françaises

En croûte de noisette et beurre ½ sel
Crème de butternut, graine de courges torréfiées et champignon snacké

Granitée

Le Pigeon de chez Pierre-Eudes Quintart

Le suprême en basse température,
La cuisse et les abats en cromesquis d'herbe
Choux rouge confit à la crème de cassis, topinambour
Jus de carcasse légèrement truffé

Assiette de nos 4 fromages affinés de Bourgogne et leur confiture de légumes maison

Assiette Gourmande de Douceurs du Poisson d'Or

* Prix net, taxes et service compris. Boissons non comprises. Sous réserve d'approvisionnement.



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 2019

Menu Gourmand

Le Choux Fleur

En taboulé multicolore au vinaigre aigre doux de datte de Jean Marc Mongotéro
En mousseline au champagne et crème fouettée au pain brûlé
Pointe de caviar Jasmin d'Aquitaine

Le Foie Gras du Sud-Ouest

En mikado pané au pavot et aux 5 sésames
Macaron de condiments Thaï, mangue et vanille

ou

La Noix de St Jacques de nos Côtes Françaises

En croûte de noisette et beurre ½ sel
Crème de butternut, graine de courges torréfiées et champignon snacké

Le Pigeon de chez Pierre-Eudes Quintar

Le suprême en basse température,
La cuisse et les abats en cromesquis d'herbe
Choux rouge confit à la crème de cassis, topinambour
Jus de carcasse légèrement truffé

ou

La lotte

En médaillon, assaisonné d'un beurre d'algues dulcé
Bouillabaisse au fumet de homard, petits légumes craquants

Assiette de nos 4 fromages affinés de Bourgogne et leur confiture de légumes maison

Assiette Gourmande de Douceurs du Poisson d'Or

Prix / Personne : 70 €

Prix nets, Taxe 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 2019

Mises en bouche

Le Choux Fleur

En taboulé multicolore au vinaigre aigre doux de datte de Jean Marc Mongotéro
En mousseline au champagne et crème fouettée au pain brûlé
Pointe de caviar Jasmin d'Aquitaine

Le Foie Gras du Sud-Ouest

En mikado pané au pavot et aux 5 sésames
Macaron de condiments Thaï, mangue et vanille

La Noix de St Jacques de nos Côtes Françaises

En croûte de noisette et beurre ½ sel
Crème de butternut, graine de courges torréfiées et champignon snacké

Granitée

Le Pigeon de chez Pierre-Eudes Quintart

Le suprême en basse température,
La cuisse et les abats en cromesquis d'herbe
Choux rouge confit à la crème de cassis, topinambour
Jus de carcasse légèrement truffé

Assiette de nos 4 fromages affinés de Bourgogne et leur confiture de légumes maison

Assiette Gourmande de Douceurs du Poisson d'Or

Prix / Personne : 95 €

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

