MENU DECOUVERTE

46€ Entrée - plat - dessert
64€ En dégustation* (les 2 entrées - le plat au choix - dessert)

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (19€ à la carte)

Velouté forestier et poêlée de champignons,
lard fumé, parmesan et espuma noisette.
ou
Méli-mélo de crevettes, émulsion à l'huile de carapaces,
tartare de betterave, avocat et grenade.

« Les plats » (27€ à la carte)

Dos d'aiglefin, crème de butternut, chou chinois,
huile vierge acidulée aux graines de courge.
ou
Effiloché d'épaule d'agneau confite, jus de cuisson réduit, yaourt à la grec,
panais et polenta au raisin sec.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (supp. 11€ en menu)

~

« Dessert au choix »

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
Toutes nos viandes sont d'origine France

* Dernière prise de commande à 13h15 et 20h45.
** Dernière prise de commande à 12h45 et 20h30 pour la formule dégustation

Restaurant
Le Poisson d'Or

MENU GOURMAND

58€ Entrée - plat - dessert
79€ En dégustation* (les 2 entrées - le plat au choix - dessert)

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (25€ à la carte)
Saumon fumé maison, arlette croustillante,
salicorne aux agrumes et crème calamansi.
ou
Foie gras de canard mi-cuit nappé d'une fine gelée éxotique,
chutney d'ananas, compotée de mangue et tuile de pain aux graines.

« Les plats » (34€ à la carte)
Cassolette de lotte et gambas, petits légumes glacés,
émulsion safranée au Crémant de Bourgogne.
ou
Suprême de pintade de la maison Mieral,
sauce vin jaune et morilles, légumes oubliés.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (supp. 11€ en menu)

~

« Dessert au choix »

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
Toutes nos viandes sont d'origine France

* Dernière prise de commande à 13h15 et 20h45.
** Dernière prise de commande à 12h45 et 20h30 pour la formule dégustation

Restaurant
Le Poisson d'Or

*MENU DU MARCHÉ**

* Menu servi le midi uniquement (hors week-end et jours fériés)
Ce menu peut venir à manquer suivant la demande.
30 €

« Mise en bouche »
Une entrée

Un plat

Un dessert

EN SUGGESTION ET SUIVANT ARRIVAGE

Produit frais, disponible selon stock

Sole entière grillée

(origine Noirmoutier), découpé en salle par notre équipe.
Servie avec un beurre fondu, un sel de guérande aux zestes de citron,
et son accompagnement.
Portion de 350g à 650g selon les arrivages
Prix selon poids, **14€/ les 100g**

Restaurant
Le Poisson d'Or

MENU ENFANT (-10 ans)

18 €

Aiguillette de volaille ou poisson du jour,
Accompagnement du moment.

Moelleux au chocolat ou glaces maison 2 boules.

« Les fromages »

Planche de fromages affinés, confiture de légumes Maison et noix.	15,00 €
Fromage blanc d'Etrez	9,00 €

«LES DESSERTS »

15,00 €

Sphère fondante de chocolat, crémeux vanille et poires,
nougatine noisette et sauce chocolat.

Minestrone exotique, coulis mangue,
ganache montée à la fève Tonka, madeleines au citron.

Ile flottante, pomme pochée, infusion cardamone,
streuzel amande et tuile croustillante aux agrumes.

Assortiment glacé réalisé par nos soins :
« sorbet clémentine, glace pistache, sorbet cacao. »

Restaurant
Le Poisson d'Or

Restaurant Le Poisson d'Or

Allée du Parc, 71000 Mâcon

03.85.38.00.88

Horaires d'ouvertures:

Nos horaires peuvent changer suivant la fréquentation et les périodes de l'année.

les midis du jeudi au lundi (dernière prise de commande à 13h15)

les soirs du jeudi au samedi (dernière prise de commande à 20h45)

Réservation et infos pratiques sur:

www.lepoissondor.com