NOS MENUS

***** Menu servi uniquement le midi en semaine

MENU DU MARCHÉ*

30€ *Entrée - Plat -Dessert*

25€ *Entrée - Plat ou Plat - Desssert*

Une entrée

Un plat

Un dessert

EN SUGGESTION SUIVANT ARRIVAGE

Produit frais, disponible selon stock

Grenouilles fraîches

en persillade, servies avec salade verte.

36 € (250g)

Ou à inclure à la place du plat principal (200gr)

Menu Découverte supp 6€

Menu Gourmand sans supplément

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 DECOUVERTE

45€ **Entrée - plat - dessert**
62€ **En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) ****

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (21€ à la carte)
Œuf parfait de la "Ferme du petit paysan",
velouté d'asperge, crispy de jambon cru, croûtons de brioche.
ou
Mousseline froide de sandre et queues d'écrevisses, émulsion aux herbes,
taboulé de chou-fleur, vinaigrette balsamique.

« Les plats » (30€ à la carte)
Filet de sébaste , mousseline d'artichaud, fenouil,
huile vierge aux pignons de pin et tomates confites.
ou
Longe de veau en basse température, au thym
mille-feuille de pomme de terre et shitaké.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€** 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 12h45 et 20h30 pour la formule dégustation

Restaurant
Le Poisson d'Or

MENU GOURMAND

57€ **Entrée - plat - dessert**
77€ **En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) ****

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (27€ à la carte)
Foie gras de canard mi-cuit, poire pochée au safran,
compotée de mangue et brioche.
ou
Saumon fumé maison, avocat, grenade,
patate douce et confit agrumes.

« Les plats » (36€ à la carte)
Filet de turbot, émulsion à l'ail des ours,
pousses d'épinards tombées au beurre.
ou
Suprême de pintade farçi "excellence Mieral",
jus de volaille corsé, morilles et asperges grillées.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€** 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

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.	14,00 €
Fromage blanc d'Etrez	10,00 €

«Les desserts » (14 €)

Sphère fondante de chocolat " Guayaquil 64% ",
Gelée chocolatée et framboises fraiches, nougatine au grué de cacao.

Tartelette praliné-noisette,
crème vanille et ganache montée praliné.

Minestrone ananas et vanille, ganache tonka,
coulis exotique.

Assortiment glacé réalisé par nos soins :
« Sorbet fraise-rhubarbe, glace pistache, sorbet ananas. »

Restaurant
Le Poisson d'Or