

MENU DECOUVERTE

45€ Entrée - plat - dessert *

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

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (18€ à la carte)

Œuf parfait de "La Ferme du petit paysan", velouté de céleri,
pousses d'épinards, crispy de jambon cru, noix de cajou.

ou

Saumon gravlax mariné à l'aneth, gaspacho de petits pois,
blinis aux herbes, pommes Granny Smith.

« Les plats » (26€ à la carte)

Filet sébaste, émincé de fenouil confit,
caviar d'aubergines et sauce vierge provençale aux poivrons.

ou

Filet de canette «maison Mieral », sauce caramel-orange,
endives snackées et mousseline de carotte sable.

~

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 13h15 et 20h45.

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

MENU GOURMAND

57€ Entrée - plat - dessert *

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

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (24€ à la carte)

Fraicheur de tourteaux et homard, pickles, grenade,
vinaigrette betterave-framboise et mayonnaise à l'huile de homard.

ou

Foie gras de canard mi-cuit nappé d'une fine gelée exotique,
chutney d'ananas, compotée de mangue et tuile de pain aux graines.

« Les plats » (32€ à la carte)

Filet de bar , émulsion aux herbes fraîches,
brocolinis et salicorne.

ou

Filet de veau en basse température, pois sucrés et shitakés,
sauce madère et morilles.

~

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 13h15 et 20h45.

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

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

Grenouilles

en persillade, servies avec salade verte.

39€ (250g)

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

Menu Découverte supp 9€

Menu Gourmand supp 3€

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, 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

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

