

MENU DU MARCHÉ

29 €

Menu et formule servis uniquement le midi en semaine.
Menu établi suivant le marché

« *Mise en bouche* »

Une entrée

Un plat

Un dessert

MENU AFFAIRE

39 €

Menu du marché accompagné d'un verre de vin 10cl et d'un café

MENU ENFANT (-10 ans)

17 €

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

Moelleux au chocolat ou glaces maison 2 boules.



Le Poisson d'Or

Allée du parc 71000 Mâcon

0385380088

www.lepoissondor.com

MENU DECOUVERTE

44€ Entrée - plat - dessert

60€ En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) **

« *Mise en bouche* »

~

« *Entrées* »

Déclinaison de tomates : Green Zebra, Noir de crimée, Tomate ananas,
tuile de pain, tapenade, basilic et espuma de burrata.

ou

Velouté de petit pois, copeaux de silure de Saône fumé,
poireaux et amandes grillées.

~

« *Plats* »

Dos de cabillaud, mousseline de pois coco,
sauce dissociée acidulée et crumble au chorizo.

ou

Suprême de volaille fermière "excellence Mieral" aux écrevisses,
shitaké et mousseline de carotte sable.

~

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

~

« *Dessert au choix* »

** Dernière prise de commande à 12h45 et 20h30 pour les formules dégustation



Le Poisson d'Or

Allée du parc 71000 Mâcon

0385380088

www.lepoissondor.com

MENU GOURMAND

56€ Entrée - plat - dessert

75€ En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert)

« *Mise en bouche* »

~

« *Entrées* »

Foie gras de canard, chutney ananas-cardamome,
compotée de mangue et espuma de pain grillé.

ou

Ceviche de bar mariné au poivre Timut,
salade de fenouil confit, vinaigrette d'agrumes et kalamansi.

~

« *Plats* »

Filet de veau en basse température, sauce madère et morilles,
bohémienne de légumes.

ou

Thon de Saint-Jean-de-Luz à la plancha,
salade de tagliatelles de courgettes, vinaigrette au fruit de la passion.

~

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

~

« *Dessert au choix* »

** Dernière prise de commande à 12h45 et 20h30 pour les formules dégustation



Le Poisson d'Or

Allée du parc 71000 Mâcon

0385380088

www.lepoissondor.com

SUGGESTION PRINTEMPS-ÉTÉ

Produits frais proposés uniquement SELON ARRIVAGE.

Friture fraîche de Saône, servies avec salade verte.
(Pêcheur Nicolas Perrin à Chapaize)

26€

Ou à inclure à la place du plat principal dans les menus.

En apéritif: 1/2 portion 14€



Le Poisson d'Or

Allée du parc 71000 Mâcon

0385380088

www.lepoissondor.com

LA CARTE

« *Les entrées* »

- Déclinaison de tomates : Green Zebra, Noir de crimée, Tomate ananas, tuile de pain, tapenade, basilic et espuma de burrata. 21 €
- Velouté de petit pois, copeaux de silure de Saône fumé, poireaux et amandes grillées. 21 €
- Foie gras de canard, chutney ananas-cardamome, compotée de mangue et espuma de pain grillé. 26,50 €
- Ceviche de bar mariné au poivre Timut, salade de fenouil confit, vinaigrette d'agrumes et kalamansi. 27,50 €

« *Les plats* »

- Dos de cabillaud, mousseline de pois coco, sauce dissociée acidulée et crumble au chorizo. 30,50 €
- Suprême de volaille fermière "excellence Mieral" aux écrevisses, shitaké et mousseline de carotte sable. 30,50 €
- Filet de veau en basse température, sauce madère et morilles, bohémienne de légumes. 36,00 €
- Thon de Saint-Jean-de-Luz à la plancha, salade de tagliatelles de courgettes, vinaigrette au fruit de la passion. 36,00 €

« *Fromages et desserts* »

- Planche de fromages affinés, confiture de légumes Maison et noix. 14,00 €
- Fromage blanc d'Etrez 10,00 €
- Dessert 14,00 €

Toutes nos viandes sont d'origines France