

Notre menu

Le Restaurant Deux Rivières est ouvert 7j/7 pour le dîner
(fermeture au déjeuner du lundi au samedi).

Certains plats de la carte sont amenés à évoluer ou à être remplacés par
des suggestions.

Les plats ci-dessous sont laissés à titre indicatif.

Les dimanches au déjeuner, une formule brunch est proposée.

Pour les groupes à partir de 12 personnes ou pour les occasions
particulières (anniversaire, événements familiaux ou professionnels ...), un
menu personnalisé peut vous être proposé.

À LA CARTE

LE CHEF VOUS PROPOSE DE DECOUVRIR SA CARTE - 69€
THE CHEF INVITES YOU TO DISCOVER HIS MENU - 69€

Ce menu comprend 5 services sélectionnés par le Chef
pour l'ensemble des convives

This menu includes 5 dishes selected by the Chef for all the guests

MENU DEUX RIVIERES - 49€
DEUX RIVIERES MENU - 49€

Entrée, Plat, Fromage OU Dessert au choix à la carte
Starter, Main Course, Cheese OR Dessert "à la carte" choice

MENU ENFANT - 14 €
KIDS MENU - 14 €

2 services

À la carte

LES ENTRÉES – STARTERS

L'Œuf parfait 15€

Œuf fermier de Pontot, champignons Shiitakés, sauce Meurette
Farm-fresh "Perfect" egg from Pontot in a classic meurette sauce,
Shiitake Mushrooms

Tataki d'Espadon 16€

Gel de citron, Crumble d'encre de seiche, glace estragon
Tataki swordfish: citrus gel, squid Ink crumble, Tarragon Ice Cream

Carpaccio de Betterave* 15€

Pomme Verte, crème de fromage fumé, vinaigrette à la vanille
*Chioggia beets Carpaccio, green apple, smoked cheese cream from
Delin, vanilla vinaigre*

**Ce plat est végétarien/This dish is vegetarian*

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17/12/2002, le Château de Saulon, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes // Été 2024

À la carte

LES PLATS - MAIN COURSES

La Truite/Trout 28€

Risotto de petit épeautre, sauce beurre blanc citronnée
Small spelled risotto, lemon beurre blanc sauce

Mignon de Veau/Veal Tenderloin 30€

Houmous, pois chiches croustillants, navet glacé, jus de veau corsé
Hummus, crispy chickpeas, glazed turnip, rich veal sauce

Ravioles de Fromage/Cheese Ravioli* 25€

Fromage de la fromagerie Delin, petits légumes, bouillon de légumes truffé
Cheese from Fromagerie Delin, seasonal vegetables, truffle vegetable broth

**Ce plat est végétarien/This dish is vegetarian*

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17/12/2002, le Château de Saulon, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes // Eté 2024

À la carte

SELECTION DE TROIS FROMAGES TRIO OF CHEESES

11 €

LES DESSERTS – DESSERT'S

La Figue/Fig 12€

Compoté de figue, nonette à la figue, gel thym, glace à la feuille de figue
Fig compote, fig nonette, thyme gel, fig leaf ice cream

Le Côte d'Or/The "Cote d'Or" 12€

Mousse de Brillât Savarin et miel, sablé diamant, douceur glacé au safran
Brillât Savarin and honey mouss, shortbread biscuit, safran ice cream

Assiette de Sorbet/Sorbet Plate 12€

Une sélection de sorbets frais et fruités
A selection of fresh and fruity sorbets

BRUNCH

Adulte/Adults - 39 € Enfant/Children - 19 €