

DEUX RIVIÈRES 川

MENU DEUX RIVIÈRES

49€

3 Services

Entrée, Poisson Ou Viande, Fromage ou Dessert

59€

4 Services

Entrée, Poisson Ou Viande, Fromage, Dessert

69€

5 Services

Entrée, Poisson et Viande, Fromage, Dessert

L'Œuf : Œuf fermier poché, champignons Shiitakés, lard, oignon grelot, sauce Meurette
Farm-fresh poached egg in a classic meurette sauce, Shiitake Mushrooms, bacon and onions

ou

Le Haddock : Légumes anciens, bouillon dashi

Haddock heirloom vegetables, dashi broth

Le Turbot : cuit en basse température, poireaux grillés, mousseline de panais, sauce hollandaise
Turbot cooked at low temperature, grilled leeks, parsnip purée, hollandaise sauce

ou

La Volaille : en ballotine, poêlée de champignons forestiers, jus de viande, truffe fraîche

Poultry in a ballotine, wild mushrooms, gravy, fresh truffle

...

Sélection de fromages de la Maison Delin

Selection of cheeses from Delin House

ou

La Noisette : mousse noisette, sponge cake croustillant, glace café, émulsion à l'huile de noisette
Hazelnut mousse, crunchy sponge cake, coffee ice cream, hazelnut oil emulsion

ou

Le Côte d'Or, mousse de Brillât Savarin et miel, sablé diamant, douceur glacée au safran

The "Cote d'Or", Brillât Savarin and honey mousse, shortbread biscuit, saffron ice cream

Le menu varie en fonction de la disponibilité du marché et de la créativité du chef



Plats végétarien
Vegetarian dishes



Plats à base de produits locaux labellisés provenant du département
Dishes with labeled and local products from the department

PRIX NETS TTC 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 Européenne de toutes leurs viandes // Printemps - Eté 2024 La liste des allergènes est à votre disposition à l'entrée du restaurant.

LES ENTREES - Starters



L'Œuf: Œuf fermier poché, champignons Shiitakés, lard, oignon grelot, sauce Meurette 15 €
Farm-fresh poached egg in a classic meurette sauce, Shiitake Mushrooms, bacon and onions

Le Haddock: Légumes anciens, bouillon dashi 16 €
Haddock heirloom vegetables, dashi broth



Le Chou fleur: *Sommités* de choux fleur colorés, noisette, crème de choux fleur au lait de coco 15 €
Cauliflower colored cauliflower florets, hazelnut, cauliflower cream with coconut milk

LES PLATS - MAIN COURSES

Le Turbot: cuit en basse température, poireaux grillés, mousseline de panais, sauce hollandaise 28 €
Turbot cooked at low temperature, grilled leeks, parsnip purée, hollandaise sauce

La Volaille: en ballottine, poêlée de champignons forestiers, jus de viande, truffe fraîche 30 €
Poultry in a ballotine, wild mushrooms, gravy, fresh truffle



Le Gnocchi: Crémeux de potimarron, crème de Brillât savarin, pickles de pâtisson 25 €
Gnocchi, creamy pumpkin, Brillât Savarin ricotta cream, pattypan squash pickles

LES DESSERTS - DESSERTS

Sélection de fromages de la Maison Delin 11€
Selection of cheeses from Delin House

La Noisette: mousse noisette, sponge cake croustillant, glace café, émulsion à l'huile de noisette 12€
Hazelnut mousse, crunchy sponge cake, coffee ice cream, hazelnut oil emulsion

Le Baba: infusé à la mangue, brunoise de fruits exotiques, crème vanille, rhum arrangé passion 12€
Baba infused with mango, exotic fruits brunoise, vanilla cream, passion fruit arranged rum



Le Côte d'Or, mousse de Brillât Savarin et miel, sablé diamant, douceur glacée au safran 12€
The "Cote d'Or", Brillât Savarin and honey mousse, shortbread biscuit, saffron ice cream

Assiette de Sorbet: Une sélection de sorbets frais fruités 12€
Sorbet Plate: A selection of fresh and fruity sorbets

Nos Producteurs Locaux

La champignonnière de Tanay à Tanay
Fromagerie Delin à Gilly les Cîteaux
La ferme de la goutte d'or à Épernay-sous-Gevrey
Carnesien à Is-sur-Tille
Source d'Arome à Ruffey-lès-Beaune

MENU ENFANT - KIDS MENU - 14€

Jusqu'à 12 ans, en 2 services

Plat

...

Moelleux Chocolat

ou

Glace ou Sorbet

PRIX NETS TTC 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 Européenne de toutes leurs viandes // Printemps - Été 2024 La liste des allergènes est à votre disposition à l'entrée du restaurant.