

DEUX RIVIÈRES 川

MENU DEUX RIVIÈRES

52€

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

La Truite : en gravlax, crème de betterave rôtie, betterave chiogga, crème de Brillât Savarin, pomme verte
Trout marinated, roasted beetroot cream, served with green apple and brillat savarin

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 Canette : en filet, mousseline de salsifis, choux de Bruxelles snackés, gel d'orange sanguine
Duck breast, salsify purée with snacked brussels sprout and blood orange gel

...

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

La Truite: en gravlax, crème de betterave rôtie, betterave chiogga, condiment de Brillât Savarin 16 €
Trout marinated, roasted beetroot cream, served with green apple and brillat savarin



Le Chou fleur: *Sommités* de chou fleur colorés, noisette, crème de chou 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 Cannelle: en filet, salsifis, chou de Bruxelles snackés, gel d'orange sanguine 30 €
Duck breast, salsify purée with snacked brussels sprout and blood orange gel



Le Gnocchi: A l'ail des ours, poêlée de pleurotes, crème de Brillât Savarin et noisettes torréfiées 25 €
Gnocchi, wild garlic, Brillât Savarin cream, sautéed oyster mushrooms, roasted hazelnuts

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 Mont Blanc: crémeux vanille, confit de cassis, crème de marron au whisky et mousse de marron 12€
Mont Blanc, vanilla cream, candied blackcurrent, chestnut cream with whisky and chestnut mousse



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
Truite de l'Aube à Vauxhautes-sur-Aube
SARL AGRO DFG Saint Julien
Safranerie Templière à Recey-sur-Ource
Source d'Arome a Ruffey-lès-Beaune

MENU ENFANT - KIDS MENU - 14€

Jusqu'à 12 ans, en 2 services

Plat au choix du chef

...

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.