

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** gravlax, roasted beetroot cream, served with green apple and brillat savarin

---

**Le Turbot** : nacré cuit à 54 °c , poireaux grillés, mousseline de panais, sauce hollandaise  
**Turbot** cooked at 54 °c, 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 sprouts and blood orange gel

...

**Sélection de fromages** de la Maison Delin  
**Selection of cheeses** from Delin House

ou

**Le Chocolat**: Ganache chocolat, gel et sorbet passion, croustillant riz soufflé et son brownie noisette  
**Chocolat** Ganache, passion sorbet and gel, crispy puffed rice and hazelnuts brownie

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



**Les Asperges:** Asperges vertes et blanches, citron confit, crème d'ail noir et ricotta salatta aux épices 15 €  
**Asparagus:** White and green asparagus, candied lemon, black garlic cream and spicy ricotta salatta

## 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 Cannette:** en filet, salsifis, choux 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 25 €  
**Gnocchi,** wild garlic, Brillât Savarin cream, sautéed oyster mushrooms

## LES DESSERTS - DESSERTS

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

**Le Chocolat:** Ganache chocolat, gel et sorbet passion, croustillant riz soufflé et son brownie noisette 12€  
**Chocolat** Ganache, passion sorbet and gel, crispy puffed rice and hazelnuts brownie

**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 Recy-sur-Ource  
Source d'Arome à 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 - Eté 2024 La liste des allergènes est à votre disposition à l'entrée du restaurant.