

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 , salade de petits pois et fèves, gel gingembre et coulis de petits pois
Turbot cooked at 54°c, green pea and broad bean salad, ginger gel and green pea coulis

ou

La Canette : en filet, mousseline de carotte fumée, mini carottes, gel orange et orange confite
Duck breast, fillet with smoked carrot mousseline, baby carrot, orange gel and candied orange

...

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 - Été 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: nacré cuit à 54°c , salade de petits pois et fèves, gel gingembre et coulis de petits pois 28 €
Turbot cooked at 54°c, green pea and broad bean salad, ginger gel and green pea coulis

La Cannette: en filet, mousseline de carotte fumée, mini carottes, gel orange et orange confite 30 €
Duck breast fillet with smoked carrot mousseline, baby carrot, orange gel and candied orange



Le Céleri-rave: en pressé, légumes de saison, jus corsé végétal et purée de céleri 25 €
Celery pressed celeriac, seasonal vegetables and reduced vegetable juice and celery purée

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 Templierie à Reccey-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.