

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

Pâté en croute: gel ketchup de cassis, crème de moutarde et oignon pickels

Pâté en croute: blackcurrant ketchup gel, mustard cream and pickled 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 Cassis : en confit et en chantilly, biscuit nonette, marmelade d'orange, glace pain d'épices

Blackcurrant: in confit and Chantilly, nonette biscuit, orange marmalade, gingerbread ice cream.

Le menu varie en fonction de la disponibilité du marché et de la créativité du chef
Certains plats peuvent être en rupture, mais nous avons toujours une alternative à vous suggérer



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



Pâté en croute: gel ketchup de cassis, crème de moutarde et oignon pickels 16 €
Pâté en croute: blackcurrant ketchup gel, mustard cream and pickled 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 Cassis : en confit et en chantilly, biscuit nonette, marmelade d'orange, glace pain d'épices 12€
Blackcurrant: in confit and Chantilly, nonette biscuit, orange marmalade, gingerbread ice cream.



La Fraise : marmelade et guimauve à la fraise, réduction de Baume de Bourgogne, crème de Brillat 12€
Strawberry: strawberry marmalade and marshmallow, local vinegar reduction, Brillat-Savarin 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 Veuuxhautes-sur-Aube
 SARL AGRO DFG Saint Julien
 Groin de Paradis à Valforêt
 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 - Été 2024. La liste des allergènes est à votre disposition à l'entrée du restaurant.