

MENU DEUX RIVIÈRES

45€

3 Services

Entrée, Poisson Ou Viande, Fromage ou Dessert

52€

4 Services

Entrée, Poisson Ou Viande, Fromage, Dessert

Salade de crevettes flambées : tomates confites, parmesan, sauce César 16€
Flambéed Shrimp Salad : sun-dried tomatoes, parmesan, Caesar dressing

ou

Légumes du soleil grillés : féta marinée et fumée, pesto aux pignons de pin, caviar d'aubergines 14€
Grilled Summer Vegetables : smoked and marinated feta, pine nut pesto, eggplant caviar



Mi-cuit d'espadon : tombée de fenouil, sauce vierge 23€
Seared Swordfish : sautéed fennel, sauce vierge

ou

La canette : canette sauce asiatique, salade de légumes croquants 25€
Duckling : duckling with Asian sauce, crunchy vegetable salad



Sélection de fromages de la Maison Delin 10€
Selection of cheeses from Delin House

ou

Brioche perdue : caramel au beurre salé, glace caramel 12€
French Toast: salted butter caramel, caramel ice cream

ou

La pêche : pêche confite, gel citron et thym, glace au lait d'amande 12€
The Peach: candied peach, lemon and thyme gel, almond milk ice cream

ou

L'assiette de sorbet : une sélection de sorbet frais et fruités 12€
Sorbet Plate: a selection of fresh and fruity sorbets

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

RESTAURANT DEUX RIVIÈRES



APÉRITIF À PARTAGER

Terrine maison, toast de pain grillé - 8€
Homemade terrine, toasted bread

Tentacule de poulpe mariné au citron et ail - 9€
Octopus tentacle marinated with lemon and garlic

Arancini à la truffe - 9€
Truffle arancini

COCKTAIL MAISON

Eau de vie de Griotte
Crème de Bergamote
Sirop d'hibiscus et cerise
Crémant de Bourgogne
Limonade Bio

14€

12€
SANS ALCOOL

MENU ENFANT - KIDS MENU - 14€

Jusqu'à 12 ans, en 2 services

Plat au choix du chef

...
Moelleux Chocolat
ou
Glace ou Sorbet



COGNAC XO
"L'OUBLIÉ" N°48

LHÉRAUD

16€

