



Une cuisine de saison, sincère et gourmande, dans la continuité de l'identité gastronomique du Domaine, le **Bistro** Les 2 Rivières propose une cuisine bistronomique contemporaine inspirée des saisons et du terroir bourguignon. Situé au cœur du Château de Saulon, le restaurant tire son nom des deux rivières qui traversent le Domaine et symbolisent l'équilibre entre tradition et modernité. Nous proposons une cuisine lisible et raffinée, mettant à l'honneur les produits du marché, les circuits courts et les productions locales.

MENUS

Menu Domaine – 24 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert
selon inspiration du Chef

Menu 2 Rivières – 34 €

Entrée, Plat et Dessert
selon inspiration du Chef

CARTE

ENTRÉES

Betterave, miso, orange sanguine Carpaccio de betterave, vinaigrette miso, gel orange, suprêmes d'orange sanguine	14 €
Ceviche, poire fermentée, citron noir Poisson selon arrivage, brunoise de poire fermentée, condiment citron noir	18 €
Baba ganoush fumé, pignons de pin Caviar d'aubergines fumées, tahina, crémeux de pignons de pin	13 €
Vitello tonnato, jus de veau, algues de mer	17 €

PLATS

Ris de veau laqué végétal, jus corsé – Signature Garniture du moment selon saison et inspiration du Chef	34 €
Volaille fermière, panais, café Volaille basse température, crémeux panais café, cappuccino de panais	26 €
Interprétation végétale autour du céleri Travail de textures et saveurs autour du céleri, plat végétarien signature	24 €
Chard Dolma, spianata, crémeux tomates séchées Blettes farcies riz noir et spianata	24 €
Cabillaud, choux de Bruxelles, vierge d'herbes fraîches	28 €
LA BELLE PIÈCE DU BOUCHER	
Angus mûré Jus corsé – Garniture du moment	52 €
Sauces au choix : Béarnaise – Poivre – Beurre maître d'hôtel	3 €

DESSERTS

Mont Blanc cassis et marron	12 €
Baba au rhum aux agrumes, crème vanille	11 €
Poire pochée citron verveine	10 €
Paris-Brest praliné	12 €
Tartelette pistache fleur d'oranger	12 €