



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.

**Menu Domaine - 24 €**

Entrée - Plat ou Plat - Dessert  
selon inspiration du Chef

**Menu 2 Rivières - 32 €**

Entrée, Plat et Dessert  
selon inspiration du Chef

Votre avis compte



# CARTE

## ENTRÉES, seules ou à partager

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

## PLATS

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

## DESSERTS

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



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.

# CARTE

## ENTRÉES

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

## PLATS

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

## DESSERTS

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

## SUGGESTION DU JOUR

selon inspiration du Chef

Entrée

### **Baba ganoush fumé, pignon de pin**

Caviar d'aubergines fumées, tahina, crémeux de pignons de pin

Plat

### **Volaille fermière, panais, café**

Volaille basse température, crémeux panais café, cappuccino de panais

Dessert

### **Mont blanc cassis, marron**

#### **Menu Domaine – 24 €**

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

selon inspiration du Chef

#### **Menu 2 Rivières – 32 €**

Entrée, Plat et Dessert

selon inspiration du Chef

Votre avis compte



# AU COIN DE LA VIGNE

## Champagne & Crémant

12 cl - 75 cl

Crémant de Bourgogne, *Les Terroirs, Louis Picamelot*

10€ - 45€

Champagne Haton, *Brut Réserve*

16€ - 75€

## Vins blancs

Bourgogne, Côte d'Or, *Sélection du Château, 2022*

9€ - 40€

Viré-Clessé, *Quintaine, Domaine Vérizet, 2022*

10€ - 45€

Mercurey, *Les Doués, Château de Cray, 2021*

13€ - 65€

Montagny 1<sup>er</sup> Cru, *Les Terroirs, Famille Masse, 2023*

16€ - 80€

## Vin Rosé

IGP, Léos, *Domaine de Léos Cuvée Augusta, Jaboulet & P. Bruel, 2022*

10€ - 35€

## Vins Rouges

Bourgogne, Côte d'Or, *Sélection du Château, 2022*

10€ - 40€

Givry 1<sup>er</sup> Cru, *Steinmaier, 2022*

14€ - 70€

Marsannay, *Vielles Vignes, Domaine Olivier Guyot, 2023*

16€ - 75€

Beaune 1<sup>er</sup> Cru, *Cents Vignes, Domaine Goichot, 2018*

19€ - 98€

## Les Eaux

Notre eau micro filtrée by Aquachiara

75 cl - 4.50€

Evian 50cl

50 cl-4€ - 75 cl- 7€

Badoit50cl

50 cl-4€ - 75 cl- 7€

# Les Deux Rivières

Aux **Deux Rivières**, Nora et Dorian imaginent  
et composent chaque menu à quatre mains.

Deux sensibilités complémentaires,  
animées par la même exigence et le respect du produit.

L'une porte naturellement une lecture du salé,  
l'autre une vision du sucré, et ici, les frontières s'effacent.

Chaque assiette est pensée, goûtée et ajustée en dialogue.

Le salé et le sucré ne s'opposent pas : ils se prolongent et s'enrichissent  
pour former une signature cohérente, précise et contemporaine.

## NOS MENUS

**Menu Découverte** – 3 Temps 55 €

Une approche concise et équilibrée de l'univers des Deux Rivières.

**Menu Signature** – 5 Temps 70 €

Un parcours plus immersif, révélant la complémentarité et la créativité de la maison.

**Menu Dégustation** – 7 Temps 95 €

L'expérience complète des **Deux Rivières** autour d'un menu surprise.

Un voyage construit autour de l'équilibre, du rythme et de la saison.

## ENTRÉES

### **Huître**

pochée et siphon de cancoillotte

### **Céleri**

déclinaison de céleri et panna cotta de levure

### **Dorade rose**

sashimi, caviar osciètre et huile d'arêtes

### **Radis**

daikon, poutargue râpée et leche de tigre à l'encre de seiche

## PLATS

### **Poulpe**

snacké, purée de brocolis au wasabi, mini-brocolis et sauce amande blanche

### **Saint-Jacques**

snackées, condiment gingembre & miso blanc, purée de chou-fleur braisé et gremolata

### **Filet de bœuf**

confit d'échalotes, pétales d'échalotes confites et espuma d'échalotes

### **Filet de veau**

cuit à basse température et crumble d'olives noires

### **Chou-fleur**

purée de chou-fleur à la vanille, chou-fleur râpé à l'huile de vanille et chou-fleur confit

## DESSERTS

### **Chocolat et champignon**

ganache chocolat 70 %, fines lamelles de champignons de Paris bruns, praliné noisettes & cèpes, huile de cacao, financier cacao et glace chocolat champignon

### **Jasmin et litchi**

ganache ivoire infusée au jasmin, compoté de litchi, brunoise de litchi, infusion jasmin vanille, voile lait d'amande jasmin et glace jasmin

### **Chocolat lacté**

nuage de chocolat 60 %, compoté de cassis, sarrasin soufflé et biscuit sarrasin torréfié

**Sélection de fromages affinés – Supplément 12 €**

# Les Deux Rivières

Aux **Deux Rivières**, Nora et Dorian imaginent  
et composent chaque menu à quatre mains.

Deux sensibilités complémentaires, animées par la même  
exigence et le respect du produit.

L'une porte naturellement une lecture du salé, l'autre une vision du sucré,  
et ici, les frontières s'effacent.

Chaque assiette est pensée, goûtée et ajustée en dialogue.

Le salé et le sucré ne s'opposent pas : ils se prolongent et s'enrichissent pour former  
une signature cohérente, précise et contemporaine.

## NOS MENUS

**Menu Découverte** – 3 Temps 55 €

Une approche concise et équilibrée de l'univers des Deux Rivières.

**Menu Signature** – 5 Temps 70 €

Un parcours plus immersif, révélant la complémentarité et la créativité de la maison.

**Menu Dégustation** – 7 Temps 95 €

L'expérience complète des **Deux Rivières** autour d'un menu surprise.

Un voyage construit autour de l'équilibre, du rythme et de la saison.

## STARTER

### **Oyster**

poached with cancoillote foam

### **Celeriac**

confit with celeriac toffee and yeast panna cotta

### **Pink sea bream**

sashimi with Oscietre caviar and bone fish oil

### **Radish**

Daikon, cuttlefish ink tiger's milk and bottarga

## MAIN COURSE

### **Octopus**

pan fried with broccoli mash and wasabi, white almond sauce

### **Scallops**

pan fried with white miso, braised cauliflower mash, ginger and gremolata

### **Beef**

Fillet pan fried with confit shallots and shallot foam

### **Veal**

Cooked at low temperature with black olives crumble

### **Cauliflower**

Mash with vanilla, shaved and confit

## DESSERT

### **Chocolate and mushrooms**

Chocolate 70% ganache with brown mushrooms, praline hazelnuts and ceps, cocoa oil and chocolate mushroom ice cream

### **Jasmine and litchi**

Ganache with litchi compote and brunoise, infused jasmine and vanilla, almond milk and jasmine ice cream

### **Milk chocolate**

60 % milk chocolate with blackcurrant compote, buckwheat soufflé and roasted buckwheat biscuit

### **Selection of aged cheeses – €12 supplement**