



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



Prix nets TTC - Service compris
Liste des allergènes disponible sur demande

CARTE

ENTRÉES, seules ou à partager

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

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 €



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

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 €

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



Prix nets TTC – Service compris
Liste des allergènes disponible sur demande

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^{er} 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^{er} Cru, *Steinmaier, 2022*

14€ - 70€

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

16€ - 75€

Beaune 1^{er} 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 souffle and roasted buckwheat biscuit

Selection of aged cheeses – €12 supplement