



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

Tataki de thon Sauce beurre blanc au miso	16€
Arancini Crèmeux verde	13€
Asperges blanches Ajoblanco et huile vanille	15€

PLATS

Volaille basse température Petits pois à la française et jus réduit	24€
Truite de Crisenon Purée de céleri au chocolat blanc et salsa verde	26€
Falafel Pois chiches, épices d'Orient et crème au Zaatar	22€

LA BELLE PIÈCE DU BOUCHER

Angus Garniture du moment Sauces au choix : Béarnaise – Poivre	52€ 3€
---	---------------

DESSERTS

Pavlova fraise et fenouil	12€
Tartelette rhubarbe	12€
Chocolat et Pop-corn	12€
Assortiment de fromages	9€

SUGGESTION DU JOUR

Entrée

Vitello tonnato,
Jus de veau, algues de mer

Plat

Volaille fermière,
Crèmeux de panais et café

Dessert

Tiramisu Praliné

Menu Domaine – 24 €

Entrée – Plat ou Plat - Dessert

Selon inspiration du Chef

Menu 2 Rivières – 32 €

Entrée, Plat et Dessert

Selon inspiration du Chef

CARTE DES VINS

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€

Givry 1er Cru, Steinmaier, 2020

13€ - 70€

Vin Rosé

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

10€ - 35€

Vins Rouges

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

10€ - 40€

Givry 1er Cru, Steinmaier, 2023

14€ - 70€

Demi-bouteille Blanc

37.5 cl

Pouilly Fuissé Albert Bichot 2022

40€

Beaune 1er Cru "Champs Pimont" Domaine Jacques Prieur 2016

70€

Meursault "Sous La Velle" Domaine Michelot 2022

75€

Demi-bouteille Rouge

37.5 cl

Mercurey 1er Cru Domaine Jeannin Naltet 2023

45€

Gevrey Chambertin Albert Bichot 2018

60€

Chambolle Musigny Domaine de La Pousse D'or 2017

80€

Les Eaux

Notre eau micro filtrée by Aquachiara

75 cl - 4,50€

Evian

50 cl-4,00€

75 cl - 7,00€

Badoit

50 cl-4,00€

75 cl - 7,00€

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 entrée, un plat, un dessert.

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

Menu Signature - 5 Temps 70 €

Deux entrées, Deux plats, un dessert.

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

ENTRÉES

L'asperge

Asperges vertes, amande grillée, granola

La carmine

Endive rouge braisée, spianata et lait ribot

Le crabe

Chair de crabe, graines de courges torrifiées, caviar et voile d'eau de mer

PLATS

La truite

Truite de Crisenon, pollen, pak choï et beurre blanc

Le ris de veau

Crémeux petits pois, ail des ours et jus de viande réduit

Le canard

Magret de canard, baby corn et chimichurri

L'asperge

Asperges blanches, miso blanc et lait d'amandes blanches

DESSERTS

La fraise

Crémeux fraise, gel fenouil et sorbet fraise fenouil

Le chocolat

Ganache chocolat 70% et miso brun, praliné miso brun, glace chocolat miso et tuile gavotte

Le kiwi

Brunoise de kiwi, meringue légère, sorbet et gel kiwi estragon

Sélection de fromages affinés