

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