

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 68 €

Une entrée, un plat, un dessert.

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

Menu Signature – 5 Temps 98 €

Deux entrées, Deux plats, un dessert.

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

Les menus sont pour la table au complet

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

ENTRÉES

Le Veau

Mi-cuit de longe de veau, bagna cauda, câpres et parmesan

La Crevette

Carpaccio de crevettes aux herbes du potager et agrumes

Le Saumon

Le ceviche de saumon au basilic et d'avocat

PLATS

Le Loup

Le Loup cuit sur la peau, courgettes du jardin, basilic, olives et citron confit

La suggestion du jour

Le canard

Magret de canard cuit sur la peau, crémeux de maïs, échalions confites à l'orange et feuille de laurier

Aubergine

Aubergine blanche en trompe l'œil, Tahiné citronné et pignon de pin

DESSERTS

La fraise

Blanc-manger, fraises et aux deux Chartreuses

Praliné café-noisette

Crémeux café, confit de cassis et tuile au chocolat

Pêche & basilic

Compotée de pêche, crémeux au basilic et sorbet pêche

Sélection de fromages affinés