



Les deux
RIVIÈRES

TABLE GASTRONOMIQUE

L'Ardoise de Saulon

IMAGINEE PAR DIDIER ANIÈS, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Chaque jour, Didier Aniès compose une ardoise inspirée des produits du marché, des saisons et de son inspiration.

LES FORMULES

Menu 2 plats (entrée/plat ou plat/dessert) - 29 €

Menu 3 plats (entrée/plat/dessert) - 34 €

Supplément de 10 € pour l'entrecôte Angus 350 g de La Petite Louissette

LES ENTREES ET ASSIETTES FROIDES

Loup de mer mariné au citron vert, vinaigrette d'herbes fraîches - 18 €

Carpaccio de bœuf, câpres, parmesan et crème Philadelphia - 18 €

Saumon fumé, crème à l'aneth et blinis - 18 €

Poivrons rouges aux anchois et olives taggiasche - 13 €

Houmous à la betterave rouge et feta - 14 €

Burrata di bufala, tomates cerises et pesto de basilic - 16 €

LES PLATS CHAUDS

Penne rigate à la tomate et parmesan - 20 €

Pièce du boucher, garniture selon le retour du marché - 28 €

Entrecôte Angus 350 g de La Petite Louissette, garniture selon le retour du marché - 39 €

Pêche du jour, garniture selon le retour du marché - 28 €

LES DESSERTS

Tarte aux pommes caramélisées - 12 €

Tiramisu au praliné - 12 €

Cookie aux pépites de chocolat - 12 €