

DEUX RIVIÈRES 川

Menu Traversée 58

Ceviche de noix de **Saint-Jacques**,
pastèque, avocat
Sea scallops ceviche, watermelon and avocado

-

L'oeuf 64°C,
mouillette au lard de Colonnata, morilles, noix et vin jaune
Medium cooked egg, « lardo di Colonnata » breadsticks, walnuts and « vin jaune »

-

Selle d'**agneau** en deux cuissons,
petits pois de notre potager et ail noir
Saddle of lamb two ways, green peas from our garden and black garlic

-

Brillat Savarin à la truffe d'été,
mesclun d'herbes tendres
Brillat Savarin cheese with summer truffle, mixed salad leaves

-

Gourmandise **fraise / verveine**
Strawberry and verbena delicacy

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17/12/2002, le
Château de Saulon, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent
l'origine de toutes leurs viandes // été 2020

Menu Odyssée 78

(Pour l'ensemble de la table)

Ceviche de noix de **Saint-Jacques**,
pastèque, avocat
Sea scallops ceviche, watermelon and avocado

-

Foie gras de canard poêlé,
myrtilles, noisette et baie de cannellier
Pan-seared duck foie gras, blueberries, hazelnuts and cinnamon tree berries

-

Langoustine juste saisie,
artichauts violets, pomelos et estragon
Langoustine, purple artichokes, grapefruit and tarragon

-

Pigeonneau rôti,
betterave, griottes et sarrasin
Roasted squab, beetroot, morellos and duckwheat

-

Fromages frais et affinés de nos régions
mesclun d'herbes tendres
Assortment of fresh and matures cheeses, mixed salad leaves

-

Gourmandise **fraise / verveine**
Strawberry and verbena delicacy

-

Le **chocolat** Tulakalum du Belize
maïs et caramel
Tulakalum chocolate from Belize, sweet corn and caramel

LES ENTRÉES

Foie gras de canard poêlé,
myrtilles, noisette et baie de cannellier
Pan-seared duck foie gras, blueberries, hazelnuts and cinnamon tree berries

20

Ceviche de noix de **Saint-Jacques**,
pastèque, avocat
Sea scallops ceviche, watermelon and avocado

18

L'oeuf 64°C,
mouillette au lard de Colonnata, morilles, noix et vin jaune
Medium cooked egg, « lardo di Colonnata » breadsticks, walnuts and « vin jaune »

18

Tomate ancienne,
crème de burratina, marjolaine et anchoïade
Heritage tomato, burratina cream, marjoram and anchovy cream

16

LE FROMAGE

Fromages frais et affinés de nos régions
mesclun d'herbes tendres
Assortment of fresh and matures cheeses, mixed salad leaves

14

LES PLATS

Langoustines juste saisies,
artichauts violets, pomelos et estragon
Langoustines, purple artichokes, grapefruit and tarragon

38

Bar de ligne,
bouillon de coquillages aux herbes, fèves et courgettes
Seabass, shellfish broth with herbs, beans and zucchini

34

Pigeonneau rôti,
betterave, griottes et sarrasin
Roasted squab, beetroot, morellos and duckwheat

32

Selle d'**agneau** en deux cuissons,
petits pois de notre potager et ail noir
Saddle of lamb two ways, green peas from our garden and black garlic

28

LES DESSERTS

Le **chocolat** Tulakalum du Belize, maïs et caramel
Tulakalum chocolate from Belize, sweet corn and caramel

12

Gourmandise **fraise / verveine**
Strawberry and verbena delicacy

12

DÉJEUNER D'ÉTÉ

Ceviche de noix de **Saint-Jacques**,
pastèque, avocat

Sea scallops ceviche, watermelon and avocado

ou

Jambon persillé grillé,
poireaux vinaigrette à la truffe d'été
Grilled parsleyed ham, leeks with summer truffle vinaigrette

-

Dos de cabillaud à 52°C,
crème aux herbes du potager, fèves et courgette
Cod back 52°C, cream with herbs from the garden, beans and zucchini

ou

Filet mignon d'agneau rôti,
à la manière d'un navarin, légumes de notre potager
Roasted lamb filet mignon, stew style, vegetables from our garden

-

Fromages frais et affinés de nos régions,
mesclun aux herbes tendres
Assortment of fresh and matures cheeses, mixed salad leaves

ou

Baba au vieux rhum,
sorbet citron vert
Old rum baba and lime sorbet

38 (hors boissons)

50 (deux verres de vin, eau et café)

PRIX NETS EN EURO - SERVICE COMPRIS

Verre de vin blanc 10cl

2017 MÂCON - BUISSIÈRES - Les Clos - Joseph Drouhin

Verre de vin rouge 10cl

2018 HAUTES - CÔTES DE BEAUNE - Lycée Viticole de Beaune