



DEUX RIVIÈRES

LES ENTRÉES

Foie gras de canard poêlé,
myrtilles, noisette et baie de cannellier

Pan-seared duck foie gras, blueberries, hazelnuts and cinnamon tree berries

22

Anguille laquée,
poireaux, pomme de terre & jus de boeuf corsé

Lacquered eel, leeks, potatoes & jus of the beef

20

Carotte fumée au foin,
féta de Lemnos, réduction d'orange à la tagette et cumin

Hay-smoked carrot

Lemnos Feta, orange reduction with marigold and cumin

18

Cueillette et pousses du potager
Chèvre frais, assaisonné à l'huile de courge

Vegetables of our garden, fresh goat cheese, seasoned with pumpkin oil

18

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

Omble chevalier, capucine, ail doux et radis noirs

Arctic char, nasturtium, sweet garlic and black radish.

32

Rouget barbet,
pois chiche de monsieur Garnier à la manière d'un tajine

Red mullet, Mr Garnier's chickpeas tagine style

34

Pigeonneau rôti,
girolles, salicornes et oignons caramélisés

Roasted squab, chanterelles, sea asparagus & caramelised onions

34

Veau au sautoir,
maïs, jus aux épices & cassis

Roasted veal, jus with spices & blackcurrant

30

LES DESSERTS

Chocolat d'origine « Alpaco » en variation de texture.

Original «Alpaco» chocolate in varying texture.

14

Coings caramélisés, madeleine tiède aux épices

Caramelized quinces, warm spicy madeleine

14

Pomme, gingembre et épices façon tatin Crème de Bresse
semi-montée à la vanille

Apple tatin style, ginger, spices & a creme of Bresse with vanilla

14



DEUX RIVIÈRES

5 Services 58

Cueillette et pousses du potager

Chèvre frais, assaisonné à l'huile de courge

Vegetables of our garden, fresh goat cheese, seasoned with pumpkin oil

-

Anguille laquée,
poireaux, pomme de terre & jus de boeuf corsé

Lacquered eel, leeks, potatoes & jus of the beef

-

Veau au sautoir,
maïs, jus aux épices & cassis

Filet mignon of lamb, navarin style & vegetables from our garden

-

Brillat Savarin à la truffe d'été,
mesclun d'herbes tendres

Brillat Savarin cheese with summer truffle, mixed salad leaves

-

Pomme, gingembre et épices façon tatin Crème de Bresse
semi-montée à la vanille

Apple tatin style, ginger, spices & a creme of Bresse with vanilla

Supplément

Accord Mets et Vins - 3 Verres

Extra - Wine Pairing - 3 Glasses

+ 30

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

7 Services 78

(Pour l'ensemble de la table)

Carotte fumée au foin,

féta de Lemnos, réduction d'orange à la tagette et cumin

Hay-smoked carrot

Lemnos Feta, orange reduction with marigold and cumin

-

Foie gras de canard poêlé,

myrtilles, noisette et baie de cannellier

Pan-seared duck foie gras, blueberries, hazelnuts and cinnamon tree berries

-

Omble chevalier, capucine, ail doux et radis noirs

Arctic char, nasturtium, sweet garlic and black radish.

-

Pigeonneau rôti,

girolles, salicornes et oignons caramélisés

Roasted squab, chanterelles, sea asparagus & caramelised onions

-

Fromages frais et affinés de nos régions,
mesclun d'herbes tendres

Assortment of fresh and matures cheeses, mixed salad leaves

-

Coings caramélisés, madeleine tiède aux épices

Caramelized quinces, warm spicy madeleine

-

Chocolat d'origine « Alpaco » en variation de texture

Original «Alpaco» chocolate in varying texture.

Supplément

Accord Mets et Vins - 4 Verres

Extra - Wine Pairing - 4 Glasses

+ 40
