



CHATEAU DE SAULON
HOTEL **** & RESTAURANT

MENU DECOUVERTE

Uniquement au diner, samedi et dimanche au déjeuner

MAQUEREAU CUIT À LA FLAMME,
LARD DE COLONNATA BETTERAVES ET RAIFORT

Makerel Flame Cooking, "Colonnata" Lard, Beetroots and Horse Radish

Ou

ŒUF 64°, MAGRET FUMÉ, CHANTERELLES ET NOIX, ÉMULSION VIN JAUNE

Egg cooked 64°, smoked duck breast, girolles mushrooms and walnuts, emulsion "Vin Jaune du Jura"



SAUMON D'ÉCOSSE À L'OSEILLE,
RADIS DAÏKON FARCIS À LA CRÈME SOUBISE ET GRENOBLOISE

Scotch salmon with sorrel dressing, daikon radish stuff with "Soubise" cream

Et/ Ou

PIÈCE DE BŒUF ANGUS, BEARNAISE LÉGÈRE, CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE

Angus beef, light "Bearnaise", mushrooms and potatoes



BRILLAT SAVARIN À LA TRUFFE DE BOURGOGNE, SALADE D'HERBES

Brillat Savarin with Burgundy truffles, herbs salad

Et/Ou

BABA RHUM PASSION SORBET CITRON VERT

Rum baba with passion fruit lime sorbet

Ou

POIRES ET NOISETTES EN TRANSPARENCE, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Pears and hazelnuts, salted butter caramel ice cream

35 € en 3 actes

45 € en 4 actes

55 € en 5 actes

Prix service compris