



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, GIROLLES 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



CHATEAU DE SAULON
HOTEL **** & RESTAURANT

MENU SIGNATURE

*Uniquement au diner, samedi et dimanche au déjeuner
Proposé pour l'ensemble des convives*

TOMATES DE NOTRE POTAGER, PARFAIT GLACÉ À LA BURRATA ET GRANOLA
PROVENÇALE

Tomatoes of Vegetable garden, burrata ice-cream and Provençal granola cereals



FOIE GRAS POÉLÉ, CERISES ET PISTACHES AU VIEUX BALSAMIQUE

Natural duck foie gras fry with Balsamic cherry and pistachio nuts



TURBOT, COURGETTE ET GNOCCHIS À LA TRUFFE DE BOURGOGNE

Turbot, zucchini and gnocchis with Burgundy Truffles



FILET DE VEAU RÔTI À LA SAUGE, OIGNONS BRAISÉS ET MORILLES

Roasted filet of veal, braised onions and morels



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

Fresh selected cheeses



LE CAFÉ LIÉGEOIS, MOUSSE CACAO, SABAYON CAFÉ ET GLACE VANILLE

Café Liégeois, cocoa mousse, coffee sabayon and vanilla ice cream



CHOCOLAT FRAMBOISE EN TEXTURE

Raspberry and chocolate declination

75 € en 7 actes

Prix service compris



CHATEAU DE SAULON

HOTEL **** & RESTAURANT

NOS ENTREES

ŒUF 64°, 19.00 €

MAGRET FUMÉ, GIROLLES ET NOIX, ÉMULSION VIN JAUNE

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

TOMATES DE NOTRE POTAGER, 19.00 €

PARFAIT GLACÉ À LA BURRATA ET GRANOLA PROVENÇALE

Tomatoes of Vegetable garden, burrata ice-cream and Provençal granola cereals

FOIE GRAS POÉLÉ, 27.00 €

CERISES ET PISTACHES AU VIEUX BALSAMIQUE

Natural duck foie gras fry with Balsamic cherry and pistachio nuts

MAQUEREAU CUIT À LA FLAMME, 20.00 €

LARD DE COLONNATA BETTERAVES ET RAIFORT

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

NOS PLATS

SAUMON D'ÉCOSSE À L'OSEILLE, 28.00 €

RADIS DAÏKON FARCIS À LA CRÈME SOUBISE

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

PIÈCE DE BŒUF ANGUS, 29.00 €

BEARNAISE LÉGÈRE, CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE

Angus beef, light "Bearnaise", mushrooms and potatoes

TURBOT, 36.00 €

COURGETTE ET GNOCCHIS A LA TRUFFE DE BOURGOGNE

Turbot, zucchini and gnocchis with Burgundy Truffles

FILET DE VEAU RÔTI A LA SAUGE,

OIGNONS BRAISES ET MORILLES

28.00 €

Roasted veal fillet with sage, heirloom smoked peas and carrots

Prix service compris



CHATEAU DE SAULON
HOTEL **** & RESTAURANT

LE PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES 14.00 €
Fresh selected cheeses

NOS DESSERTS

A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

To be ordered at the beginning of the meal

ASSORTIMENT DE FRUITS ET SORBETS 10.00 €
Assortment of fruits and sorbets

SAVARIN RHUM PASSION SORBET CITRON VERT 12.00 €
Rum baba with lime sorbet

LE CAFE LIEGEOIS, MOUSSE CACAO, SABAYON CAFE
ET GLACE VANILLE 12.00 €
Café Liégeois, cocoa mousse, coffee sabayon and vanilla ice cream

CHOCOLAT FRAMBOISE EN TEXTURE 12.00 €
Raspberry and chocolate declination

POIRE ET NOISETTES EN TRANSPARENCE,
GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ 12.00 €
Pears and hazelnuts, salted butter caramel ice cream

Prix service compris



CHATEAU DE SAULON

HOTEL **** & RESTAURANT

MENU VEGETERIAN

Vegetarian Menu

A COMPOSER SUR LA BASE DU MENU DECOUVERTE ET EN FONCTION DE L'APPROVISIONNEMENT DU POTAGER

Based on the decouverte menu and according to our vegetable garden supply

MENUS ENFANTS

Children's menu

FORMULE 2 PLATS

2 dishes menu

12.00 €

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert

Starter + main course or main course + dessert

Au choix du chef / Chef's choice

FORMULE 3 PLATS

3 dishes menu

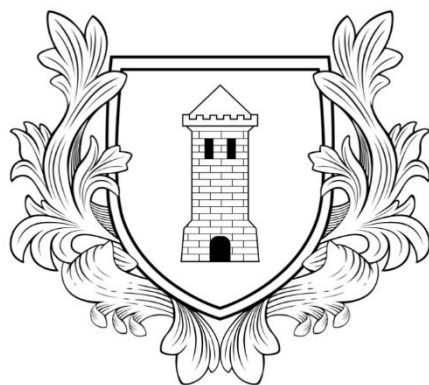
17.00 €

Entrée + Plat + Dessert

Starter + main course + dessert

Au choix du chef / Chef's choice

Prix service compris



CHATEAU DE SAULON
HOTEL *** & RESTAURANT

Notre restaurant est ouvert de :

12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h15

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Liste des allergènes à disposition
de notre clientèle sur demande.