



CHATEAU DE SAULON
HOTEL *** & RESTAURANT

MENU EPHEMERE

Uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi

TARTARE DE SAUMON, CONCOMBRE ET AVOCAT

Salmon tartare, cucumber and avocado

Ou

SALADE CESAR

Cesar salad



LIEU NOIR, POIS CHICHE ET NAVETS AUX EPICES MEDITERRANEENNES

Saithe, tunips and chickpeas with mediterranean spices

Ou

VOLAILE FAÇON COCOTTE GRAND-MERE

Poultry « cocotte grand-mere » Style (heirloom smoked carrots, tabbouleh & preserved lemon)



ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES

Assortment of fresh and matures cheeses

Ou

POIRE BELLE HELENE

Poire Belle-Hélène

20€ en 2 actes

26€ en 3 actes

32€ en 4 actes



CHATEAU DE SAULON
HOTEL *** & RESTAURANT

MENU DECOUVERTE

Uniquement au diner, samedi et dimanche au déjeuner

POLYCHROME DE BETTERAVES, CHEVRE FRAIS, CITRON CONFIT ET CUMIN

Heirloom beetroots, goat's cheese, candied lemon and cumin

Ou

LA TRUITE, FRAICHEUR DE CARDAMOME, CONCOMBRE ET DAIKON

Trout, cardamom, cucumber and Daikon



CABILLAUD, CONSOMME DE TOMATES ET LEGUMES D'ETE

Cod, tomatoes bouillon, summer vegetables

Et/ Ou

FILET DE VEAU RÔTI A LA SAUGE, PETITS POIS ET CAROTTES DU POTAGER

Roasted veal fillet with sage, heirloom smoked peas and carrots



BRILLAT SAVARIN A LA TRUFFE D'ETE, SALADE D'HERBES

Brillat Savarin with summer truffles, herbs salad

Et/Ou

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Red berries Pavlova

35€ en 3 actes

55€ en 5 actes



CHATEAU DE SAULON
HOTEL *** & RESTAURANT

MENU SIGNATURE

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

RAGOUT D'ESCARGOTS AUX ARTICHAUTS, EMULSION BARIGOULE

Snails stew with artichoke and Barigoule emulsion (white wine, onions, coriander, bacon)



FOIE GRAS, CERISES ET PISTACHES AU VIEUX BALSAMIQUE

Natural duck foie gras with Balsamic cherry and pistachio nuts



TURBOT, COURGETTE ET GNOCCHIS A LA TRUFFE D'ETE

Turbot, zucchini and gnocchis with Summer Truffles



LE BOEUF, LA MOELLE ET LE FILET, OIGNONS BRAISES ET MORILLES

Fillet and marrow beef, braised onions and morels



FROMAGES FRAIS ET AFFINES DE NOS REGIONS

Fresh selected cheeses



LE CAFE LIEGEOIS, MOUSSE CACAO, SABAYON CAFE ET GLACE VANILLE

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



FRAISE ET VERVEINE EN TEXTURE

Structure of strawberry and verbena

75€ en 7 actes



CHATEAU DE SAULON
HOTEL *** & RESTAURANT

NOS ENTREES

POLYCHROME DE BETTERAVES, CHEVRE FRAIS,
CITRON CONFIT ET CUMIN 19.00 €

Heirloom beetroots, goat's cheese, candied lemon and cumin

FOIE GRAS AU NATUREL,
CERISES ET PISTACHES AU VIEUX BALSAMIQUE 27.00 €

Natural duck foie gras with Balsamic cherry and pistachio nuts

RAGOUT D'ESCARGOTS AUX ARTICHAUTS,
EMULSION BARIGOULE 24.00 €

Snails stew with artichoke and Barigoule emulsion (white wine, onions, coriander, bacon)

LA TRUITE, FRAICHEUR DE CARDAMOME,
CONCOMBRE ET DAIKON 22.00 €

Trout, cardamom, cucumber and Daikon

NOS PLATS

CABILLAUD, CONSOMME DE TOMATES ET LEGUMES D'ETE 28.00 €

Cod, tomatoes bouillon, summer vegetables

FILET DE VEAU RÔTI A LA SAUGE,
PETITS POIS ET CAROTTES DU POTAGER 29.00 €

Roasted veal fillet with sage, heirloom smoked peas and carrots

TURBOT, COURGETTE ET GNOCCHIS A LA TRUFFE D'ETE 36.00 €

Turbot, zucchini and gnocchis with Summer Truffles

LE BOEUF, LA MOELLE ET LE FILET,
OIGNONS BRAISES ET MORILLES 27.00 €

Fillet and marrow beef, braised onions and morels



CHATEAU DE SAULON
HOTEL*** & RESTAURANT

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

LES 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

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 12.00 €
Red berries Pavlova

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

FRAISE ET VERVEINE EN TEXTURE 12.00 €
Structure of strawberry and verbena



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



CHATEAU DE SAULON
HOTEL *** & RESTAURANT

De 12h00 à 13h30 et de 19h15 à 21h15