



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

Prix service compris



CHATEAU DE SAULON  
HOTEL\*\*\* & RESTAURANT

## MENU DECOUVERTE

*Uniquement au dîner, 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

**BABA RHUM PASSION SORBET CITRON VERT**

*Rum baba with passion fruit lime sorbet*

35€ en 3 actes

55€ en 5 actes

Prix service compris



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*



### CHOCOLAT FRAMBOISE EN TEXTURE

*Raspberry and chocolate declination*

75€ en 7 actes

Prix service compris



CHATEAU DE SAULON  
HOTEL \*\*\* & RESTAURANT

## NOS

**POLYCHROME DE BETTERAVES, CHEVRE FRAIS,  
CITRON CONFIT ET CUMIN**

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

19.00 €

**FOIE GRAS AU NATUREL,  
CERISES ET PISTACHES AU VIEUX BALSAMIQUE**

*Natural duck foie gras with Balsamic cherry and pistachio nuts*

27.00 €

**RAGOUT D'ESCARGOTS AUX ARTICHAUTS,  
EMULSION BARIGOULE**

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

24.00 €

**LA TRUITE, FRAICHEUR DE CARDAMOME,  
CONCOMBRE ET DAIKON**

*Trout, cardamom, cucumber and Daikon*

22.00 €

## NOS PLATS

**CABILLAUD, CONSOMME DE TOMATES ET LEGUMES D'ETE**

*Cod, tomatoes bouillon, summer vegetables*

28.00 €

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

*Roasted veal fillet with sage, heirloom smoked peas and carrots*

29.00 €

**TURBOT, COURGETTE ET GNOCCHIS A LA TRUFFE D'ETE**

*Turbot, zucchini and gnocchis with Summer Truffles*

36.00 €

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

*Fillet and marrow beef, braised onions and morels*

27.00 €

Prix service compris



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*

**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*

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.