



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

en 3 actes

en 4 actes

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*

SAINT-JACQUES, CÉVICHE AUX AGRUMES, AVOCAT À LA FLAMME

Scallops, ceviche of citrus fruit, burn avocado.



FOIE GRAS MI-CUIT AU POIVRE DE JAMAÏQUE,
COINGS CARAMÉLISÉS, POMMES ET NOIX

Foie gras Mi-cuit with Jamaica pepper, quince caramelize, apples and nuts.



LANGOUSTINE, POMELOS, ARTICHAUT ET ESTRAGON,
JUS DE CARCASSE CORSÉ

Norway lobster, grapefruit, artichoke and tarragon, well-seasoned carcass jus



DOS DE CHEVREUIL, CÉLERI ET TRUFFE D'HIVER

Roasted venison served with celery and winter truffle



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

Fresh selected cheeses



MADELEINE 44

Madeleine cake 44



CHÂTAIGNE ET CASSIS

Chestnut and blackcurrant

75 € en 7 actes

Prix service compris



CHATEAU DE SAULON

HOTEL **** & RESTAURANT

NOS ENTREES

ŒUF 64°, 19.00 €

MAGRET FUMÉ, CHANTERELLES ET NOIX, ÉMULSION VIN JAUNE

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

SAINT-JACQUES,

CEVICHE AUX AGRUMES, AVOCAT À LA FLAMME 24.00€

Scallops, ceviche of citrus fruit, burn avocado.

FOIE GRAS MI-CUIT, 27.00 €

AU POIVRE DE JAMAÏQUE, COINGS CARAMÉLISÉS, POMMES ET NOIX

Foie gras Mi-cuit with Jamaica pepper, quince caramelize, apples and nuts.

MAQUEREAU CUIT À LA FLAMME, 20.00 €

LARD DE COLONNATA BETTERAVES ET RAIFORT

Mackerel 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

LANGOUSTINE, 36.00 €

POMELOS, ARTICHAUT ET ESTRAGON, JUS DE CARCASSE CORSE

Norway lobster, grapefruit, artichoke and tarragon, well-seasoned carcass jus

DOS DE CHEVREUIL, 32.00 €

CÉLERI ET TRUFFE D'HIVER

Roasted venison served with celery and winter truffle

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

MADELEINE 44

12.00 €

Madeleine cake 44

CHÂTAIGNE ET CASSIS

12.00 €

Chestnut and blackcurrant

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

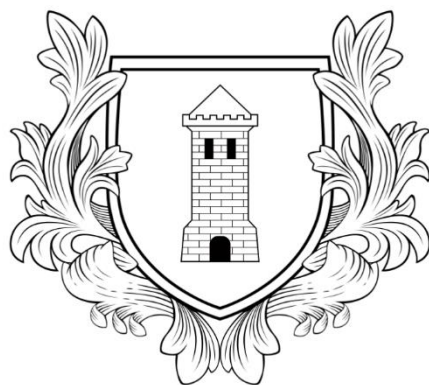
17.00 €

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.