

DEUX
RIVIÈRES
川

MENU

2 services 29€

3 services 38€

LES ENTREES

Gaspacho de fraise et chèvre frais 
Strawberry and fresh goat cheese gazpacho

Cocotte de foie gras et œuf à 64°, sauce meurette
Foie gras pot and medium cooked egg, Meurette sauce

Pâté en croûte de pintade,
Confit d'oignon et salade de jeunes pousses
Guineafowl pie, onion confit and young salad greens

Tartare de truite,
Concombre et herbes fraîches, crème de raifort
Trout tartar, cucumber, fresh herbs and horseradish cream

LES PLATS

Ombre chevalier, feuilles de chou vert et poireau rôti en sauce
Arctic char, green cabbage leaves and roasted leek in sauce

Bourguignon de légumes de notre potager 
Bourguignon of vegetables from our garden

Filet de veau, artichauts barigoule, olives de Taggiasche & pignons de pin
Veal filet, artichoke barigoule, Taggiasche olives & pine nuts

Suprême de volaille à la façon de Gaston Gérard,
pommes purée et oignons caramélisés
*Chicken supreme in the manner of Gaston Gérard
potatoe purée & caramelized onions*

LE FROMAGE

Assiette de trois fromages affinés de nos régions
mesclun d'herbes tendres
Plate of three matures cheeses, mixed salad leaves

8 €

LES DESSERTS

Croquant à la vanille et à la framboise
Vanilla-raspberry crunch

Variation de pommes et piment de Jamaïque
Variation of apples and allspice

Entremets tout chocolat Tulakalum
All Tulakalum-chocolate Entremet

Tartelette du moment

PRIX NETS EN EURO, SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17/12/2002, le Château de Saulon, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes // Etc 2021