

DEUX  
RIVIÈRES  
川

« Mon univers culinaire s'imprègne du terroir et de l'histoire du château de Saulon. Suivez-moi pour un moment d'audace et de végétalité, la concentration des goûts sera votre guide dans ce voyage. » Thomas Brasleret

A la carte

\*

3 services 46€

\*

Menu dégustation - 65€

5 services sélectionnés par le chef pour tous les convives

LES ENTREES - 16€

**Fricassée d'escargots à l'estragon, confit d'échalote et émulsion d'orties**

*Snails and tarragon fricassée, shallot confit and nettles emulsion*

**Foie gras « mi-cuit » à l'anguille fumée, poire pochée au chardonnay**

*Duck foie gras semi-cooked with smoked eel, chardonnay poached pear*

**Truite vivement snackée, textures de butternut et noisette**

*Snacked trout, butternut declination and hazelnut*

**Velouté de topinambour, champignons et œuf croustillant**

*Jerusalem artichoke velouté, mushrooms and crispy egg*



LES PLATS - 28€

**Dos de sandre, navet boule d'or, blettes et beurre d'herbes**

*Pike perch filet, golden ball turnip, chard, and herb butter*

**Saint-Jacques rôties, chou-fleur à la coco, citron vert et caviar de hareng**

*Roasted scallops, coconut cauliflower, lime, and herring caviar*

**Demi-pigeon, betteraves en cuissons, jus réduit et truffe d'ici (+6€)**

*Roasted half-pigeon, beetroot, reduced jus, and burgundy truffle (+6€)*

**Filet de veau 54°, champignons, racines et feuilles de persil**

*54° veal filet, mushrooms, parsley leaves and roots*

DEUX  
RIVIÈRES  
川

**LE FROMAGE TRAVAILLE - 8€**

**Emulsion tiède d'abbaye de cîteaux, déclinaison de pommes acidulées**  
*Warm cîteaux cheese emulsion, tart apple declination*

**LES DESSERTS de Thomas Vandaele - 10€**

**Soufflé à la poire williams et son sorbet**  
*Williams pear soufflé and sorbet*

**Variation de pommes**  
*Variation of apples*

**Notre vacherin glacé rhum cassis rafraîchi à la mélisse**  
*Our iced vacherin: blackcurrant, rum and lemon balm*

**Le tout chocolat à la baie de cannelier**  
*All chocolate and cinnamon berry entremet*

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 // Été 2021