

# DEUX RIVIÈRES 川

Menu 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*  
(+5 euros)

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

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

## LE FROMAGE

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

8

---

**Supplément**  
Accord Mets et Vins - 2 Verres  
*Extra-Wine Pairing - 2 Glasses*

+18

---

## LES PLATS

**Ombre chevalier**,  
Sabayon Pochhouse, tagliatelles fraîches  
*Arctic char, nasturtium, Pochhouse sabayon and fresh tagliatelle*

**Bourguignon** de légumes de notre potager,  
*Bourguignon with vegetables from our garden*

**Filet de veau**, artichauts barigoule,  
Olives de Taggiasche & pignons de pin  
*Veal filet, artichoke barigoule, Taggiasche olives & pine nuts*  
(+5 euros)

**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*

## LES DESSERTS

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

**Baba au rhum**, crème de Bresse  
*Rum Baba with a cream of Bresse*

**Entremets tout chocolat** Tulakalum  
*All Tulakalum-chocolate Entremet*

**Tartelette** fraise-rhubarbe  
*Strawberry and rhubarb Tartlet*

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