

**VOUS ACCUEILLE 7j/7  
DU LUNDI AU DIMANCHE**

Déjeuner

12h00 à 14h00

Dîner

19h30 à 21h30



**Service Lounge**

à la Carte façon Bistro

Tous les jours de 11h à 22h30

Offrez-vous un moment empreint de saveurs et de détente  
au vineaSpa avec nos formules

**Spa & Saveurs**  
**Spa Afterwork**  
**Journée Vitalité**  
**Détente au Richebourg**

*vineaSpa  
est ouvert 7j/7,  
accessible aux  
résidents  
de l'hôtel &  
clientèle  
extérieure*



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles

## MENU BUSINESS

Déjeuner, du lundi au vendredi

**21.-€**  
*Plat, Dessert  
& café*

Amuse-bouches

.....

2 plats au choix  
avec produits de saison

.....

2 desserts au choix

## MENU DES PETITS GASTRONOMES

Sélection « A la carte »,  
En demi-portion

**15.-€**

**18.-€**



- 12 ans



Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles

# MENU DES CLIMATS

## Midi & Soir

38.-€

Entrée, Plat  
& Dessert

### Version Allégée



Un menu co-signé par  
Cécile Carlet  
- Diététicienne diplômée -

Fricassée d'escargots de Bourgogne et réglisse,  
topinambours, châtaignes et poireaux

*ou*

Gravellax de cabillaud, carottes et betteraves,  
crumble aux amandes et moutarde de la maison Fallot



Truite de la Chaume confite aux agrumes, carottes,  
carmine et rutabagas

*ou*

Filet de canette rôti puis laqué au cassis de la  
Ferme Fruirouge, salsifis fondants, coings de chez Irène et tombée d'épinards



Panna cotta noix de coco, ananas rôti,  
fèves de Tonka, granité passion

*ou*

Crèmeux au chocolat Mokaya bio 66% « Michel Cluizel »  
et estragon, poire pochée

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

# MENU DES CLIMATS

## Midi & Soir

38.-€

Entrée, Plat  
& Dessert

Cromesquis d'escargots de Bourgogne et réglisse,  
topinambours et châtaignes torrifiées

*ou*

Gravellax de cabillaud et betteraves, sablée aux amandes  
et moutarde de la maison Fallot

\*\*\*\*

Truite de la Chaume confite aux agrumes, carottes,  
carmine et rutabagas

*ou*

Paleron de bœuf braisé façon « Bourguignon », polenta crémeuse aux  
oignons confits, panais rôtis et champignons

\*\*\*\*

Panna cotta noix de coco, ananas rôti, fèves de Tonka, sorbet mangue

*ou*

Crèmeux au chocolat Mokaya bio 66% « Michel Cluizel »  
et estragon, poire pochée



### Possibilités en supplément

- Foie gras de canard poêlé & sot l'y laisse, consommé de légumes oubliés, noix de cajou, salade : + 5.-€
- Langoustine croustillante, chair de tourteau et pommes, gel de crustacés et poireaux crayons : + 7.-€

\*\*\*\*

- Filet de canette rôti laqué au cassis « Ferme Fruirouge », salsifis fondants, coings de chez Irène : + 4.-€
  - Pêche du jour selon arrivage de la Criée : + 6.-€
- Suprêmes de pigeon de M. Picard grillés, jus réduit au Pinot Noir, cuisses confites aux fruits du mendiant, betteraves et Daïkon : + 9.-€

\*\*\*\*

- Crème brûlée au chocolat « Elianza » truffes et pomme Granny Smith : + 4.-€
- Mandarine confite, crèmeux marron, meringue croquante : + 4.-€

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

## A LA CARTE...

### POUR COMMENCER

Gravellax de cabillaud et betteraves, sablé aux amandes et moutarde de la maison Fallot	14.-€
Cromesquis d'escargots de Bourgogne et réglisse, topinambours et châtaignes torréfiées	18.-€
Foie gras de canard poêlé et sot l'y laisse, consommé de légumes oubliés, noix de cajou, salade d'herbes	20.-€
Langoustine croustillante, chair de tourteau et pommes, gel de crustacés et poireaux crayons	22.-€

### ENTRE TERRE ET MER

Paleron de bœuf braisé façon Bourguignon, polenta crémeuse aux oignons confits, panais rôtis et champignons	21.-€
Truite de la Chaume confite aux agrumes, carottes, carmine et rutabagas	24.-€
Filet de canette rôti puis laqué au cassis de la Ferme Fruirouge, salsifis fondants, coings de chez Irène	27.-€
La pêche du jour selon arrivage de la Criée	29.-€
Suprêmes de pigeon de M. Picard grillés, jus réduit au Pinot Noir, cuisses confites aux fruits du mendiant, betteraves et Daïkon	32.-€

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

## LE CHOIX DU FROMAGER

Faisselle de Fromage Blanc - Version salée ou sucrée	9.-€
Dégustation de Fromages Régionaux - Maison Gaugry (Brochon)	11.-€



## UNE NOTE SUCREE

Panna cotta noix de coco, ananas rôti, fèves de Tonka, sorbet mangue	12.-€
Crèmeux au chocolat Mokaya bio 66% « Michel Cluizel » et estragon, poire pochée	12.-€
Crème brûlée au chocolat « Elianza » truffes et pomme Granny Smith	14.-€
Mandarine confite, crèmeux marron, meringue croquante	14.-€



## MENU AU GRE DES ENVIES

Tous les soirs & Dimanches midis  
- réservation pour l'ensemble des convives de la table -

**75.-€**  
Suggestion  
du Chef en  
5 services

Laissez-vous surprendre par l'inspiration de notre  
Chef Jérôme Lathuilière qui magnifie les produits issus  
de la richesse de notre terroir.

*( menu 5 plats )*

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

## SERVICE LOUNGE – ROOM SERVICE

Tous les jours de 11h à 22h30 / Everyday from 11.00 am to 22.30pm  
Service au Bar ou dans votre chambre / Room service or maybe served in our Bar



Velouté de potiron et noisettes ( <i>Velvety of pumpkin and hazelnets</i> )	10.-€
Ardoise de charcuterie ( <i>Mixed salami</i> )	12.-€
6 ou 12 escargots de Bourgogne en caquelon ( <i>Burgundy snails</i> )	12.-€ ou 19.-€
Jambon persillé de Bourgogne ( <i>Burgundy ham</i> )	13.-€
Assiette de saumon fumé ( <i>Plate of smoked salmon</i> )	14.-€
Club sandwich au saumon fumé ( <i>Sandwich with salmon</i> )	15.-€
Parmentier de bœuf Bourguignon ( <i>Beef parmentier Burgundy</i> )	19.-€



Assiette de fromages affinés ( <i>Plate of mature cheeses</i> )	7.-€
Fromage blanc ( <i>Fresh cream cheese</i> )	7.-€
Salade de fruits frais ( <i>Fresh fruits salad</i> )	7.-€
Assiette de glaces et de sorbets ( <i>Plate of ice creams ans sorbets</i> )	8.-€
Moelleux au chocolat, glace vanille ( <i>Chocolate cake, vanilla ice cream</i> )	9.-€