

**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**



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  
Produits de saison

.....

2 desserts au choix



- 12 ans

## MENU DES PETITS GASTRONOMES

**15.-€**  
2 Plats

Velouté de betteraves, kiri et noix de pécan

*ou*

Brouillade d'œufs et épinards

.....

Suprême de volaille rôti, pommes fondantes

*ou*

Dos de saumon saisi sur peau, pâtes fraîches et carottes

.....

Moelleux au chocolat

*ou*

Vacherin vanille/framboise

**18.-€**  
3 Plats



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

# MENU DES CLIMATS

## Midi & Soir

### Version Allégée

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

38.-€

Entrée, Plat  
& Dessert

Suggestion  
en apéritif:  
Cocktail détox  
7.-€

EN MOYENNE  
**60%**  
CALORIES EN MOINS

Dos de saumon mi-cuit, mi-fumé, siphon d'huîtres David Hervé,  
croustillant aux herbes et betteraves

*ou*

Œuf de la ferme du Pontot cuit à 63°C et champignons,  
crémeux de pommes de terre d'Irène, ail acidulé et seigle



Dos de lieu jaune cuit sur peau et balsamique blanc,  
risotto crémeux de lentilles corail, oignons rouges et Blue Meat



*ou*

Paleron de veau cuit à la ficelle et laitue de mer,  
légumes croquants et tartare d'algues



Blanc-manger et fruits exotiques,  
tuile craquante noix de coco, granité Limoncello



*ou*

Vacherin déstructuré vanille et cassis,  
sauce chocolat et poivre Kerala



Plat recommandé « Moins de Calories » par notre diététicienne, Cécile Carlet

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

# MENU DES CLIMATS

## Midi & Soir

38.-€

Entrée, Plat  
& Dessert

Dos de saumon mi-cuit, mi-fumé, siphon d'huîtres David Hervé,  
croustillant aux herbes et betteraves

*ou*

Œuf de la ferme du Pontot cuit à 63°C et champignons,  
crémeux de pommes de terre d'Irène, ail acidulé et seigle

\*\*\*\*

Dos de lieu jaune cuit sur peau et balsamique blanc,  
risotto crémeux de lentilles corail, oignons rouges et Blue Meat

*ou*

Noix de joue de bœuf confite au Pinot Noir façon Bourguignon,  
pommes fondantes au beurre salé, daïkon et carottes

\*\*\*\*

Blanc-manger et fruits exotiques,  
tuile craquante noix de coco, granité Limoncello

*ou*

Vacherin déstructuré vanille et cassis, sauce chocolat et poivre Kerala



### Possibilités en supplément

- Pâté en croûte de canard, foie gras et ris de veau, gelée de ratafia : + 2.-€
- Noix de Saint Jacques crues et cuites, soja et yuzu, pulpe de céleri, granny et citronnelle : + 5.-€

\*\*\*\*

- Suprême de volaille de Ludovic Maret rôti, pressé de poireaux,  
Comté et Ceccina, cerfeuil tubéreux : + 3.-€
- Pêche du jour selon arrivage de la Criée : + 4.-€

\*\*\*\*

- Pommes confites et caramel beurre salé, sablé Fèves de Tonka, sorbet granny bio : + 2.-€
- Crémeux chocolat Z café « Michel Cluizel » et griottes, biscuit cacahuètes : + 4.-€

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

## A LA CARTE...

### POUR COMMENCER

6 ou 12 escargots de Bourgogne en caquelon	13.-€ ou 18.-€
Noix de Saint Jacques crues et cuites, soja et yuzu, pulpe de céleri, granny et citronnelle	18.-€
Pâté en croûte de canard, foie gras et ris de veau, gelée de ratafia	20.-€
Foie gras de canard mi-cuit, ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge, mesclun d'herbes	21.-€

### ENTRE TERRE ET MER

Paleron de veau cuit à la ficelle et laitue de mer, légumes croquants et tartare d'algues	26.-€
Suprême de volaille de Ludovic Maret rôti, pressé de poireaux, Comté et Ceccina et cerfeuil tubéreux	27.-€
La pêche du jour selon arrivage de la Criée	28.-€
Filet de bœuf charolais, pommes pont-neuf, étuvée de légumes, jus réduit	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

Blanc manger et fruits exotiques, tuile craquante noix de coco, granité Limoncello	12.-€
Vacherin déstructuré vanille et cassis, sauce chocolat et poivre Kerala	12.-€
Pommes confites et caramel beurre salé, sablé Fèves de Tonka, sorbet granny bio	14.-€
Crèmeux chocolat Z café « Michel Cluizel » et griottes, biscuit cacahuètes	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



Assortiment de légumes marinés ( <i>Variety of vegetables marinated</i> )	8.-€
Sardines de « la Guildive » ( <i>Sardines</i> )	9.-€
Ardoise de charcuterie ( <i>Mixed salami</i> )	12.-€
Jambon persillé de Bourgogne ( <i>Burgundy ham</i> )	13.-€
Assiette de saumon fumé ( <i>Plate of smoked salmon</i> )	14.-€
Ventrèche de thon de « la Guildive » ( <i>Belly of tuna</i> )	15.-€
12 escargots de Bourgogne en coquille ( <i>Burgundy Snails</i> )	16.-€
Planche de charcuterie ibérique ( <i>Board of salami iberian</i> )	19.-€
Parmentier de bœuf Bourguignon ( <i>Burgundy Beef Parmentier</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.-€