

**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,
Hors fériés

.....

21.-€

*2 Plats
& café*

29.-€

*3 Plats
& café*

MENU DES PETITS GASTRONOMES



- 12 ans

Velouté de petit pois, estragon et saumon fumé

ou

Brouillade d'œufs et champignons

.....

Pièce de bœuf rôti, galettes parmentières, jus réduit

ou

Pavé de maigre saisi, risotto crémeux au parmesan et asperges

.....

Moelleux au chocolat

ou

Vacherin vanille/framboise

15.-€

2 Plats

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

Déclinaison de petits pois d'Irène et légumes croquants,
croustillant au curcuma et tourteau



ou

Filet de maquereau cuit à la flamme,
fenouil acidulé et pois chiches



Suprême de volaille de Ludovic Maret rôti et ail doux,
galettes parmentières au maïs et pousses d'épinards

ou

Dos de maigre saisi sur peau et coquillages,
artichauts et oignons doux



Blanc-manger aux framboises,
croquant aux agrumes, granité fleur d'oranger



ou

Vacherin déstructuré cassis et verveine,
sauce chocolat et Tonka



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

Tarte fine aux noisettes, petits pois d'Irène, légumes croquants et lard Ibérique

ou

Filet de maquereau cuit à la flamme, fenouil acidulé et pois chiches

Noix de joue de bœuf confite au Pinot-Noir du Domaine,
champignons de région, crémeux de pommes de terre

ou

Dos de maigre saisi sur peau et coquillages, artichauts et oignons nouveaux

Blanc-manger aux framboises, croquant aux agrumes et fleur d'oranger

ou

Ganache au chocolat 69% « El Jardin » Michel Cluizel
et citronnelle, gianduja et café



Possibilités en supplément

- Déclinaison d'asperges d'Irène, œuf à 64°C, morilles et ail des ours : + 4.-€

- Cromesquis de homard et chair de tourteau, concombre acidulé, eau de tomates : + 6.-€

- Mignon d'agneau rôti et olives Taggiasches, risotto de petit épeautre, courgettes et fèves : + 5.-€

- Pêche du jour selon arrivage de la Criée : + 4.-€

- Vacherin déstructuré au cassis et verveine, sauce chocolat et Tonka : + 3.-€

- Crémeux au chocolat blanc et fraises, granité mélisse : + 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.-€
Déclinaison d'asperges d'Irène, œuf à 64°C, morilles et ail des ours	19.-€
Cromesquis de homard et chair de tourteau, concombre acidulé, eau de tomates	20.-€
Foie gras de canard mi-cuit, ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge, mesclun d'herbes	21.-€

ENTRE TERRE ET MER

Suprême de volaille de Ludovic Maret rôti et ail doux, galettes parmentières au maïs et pousses d'épinards	26.-€
La pêche du jour selon arrivage de la Criée	27.-€
Mignon d'agneau rôti et olives Taggiasches, risotto de petit épeautre, courgettes et fèves	29.-€
Côte de veau français rôti et réglisse, pulpe de pommes de terre et noix de cajou, légumes du potager	33.-€

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 Delin (Gilly-lès-Cîteaux)	11.-€



UNE NOTE SUCREE

Blanc-manger aux framboises, croquant aux agrumes et fleur d'oranger	11.-€
Vacherin déstructuré au cassis et verveine, sauce chocolat et Tonka	13.-€
Crèmeux au chocolat blanc et fraises, granité mélisse	13.-€
Ganache au chocolat 69% « El Jardin » Michel Cluizel et citronnelle, gianduja et café	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