

**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 DES CLIMATS

Menu valable jusqu'au 3 août 2019

38.-€

3 plats

Truite de La Chaume marinée aux herbes du potager,
caviar de courgettes blanches, mascarpone et oignons pickles

ou

Pastilla de canard aux fruits secs, roquette, tomates acidulées

.....

Mignon de porc rôti aux noisettes, jus réduit,
pulpe de brocolis, poirée du potager et carottes

ou

Liguine Di Gragnano I.G.P sautées aux gambas et homard,
crémeuse de crustacés, wok de légumes au soja

.....

Finger cacahuètes, framboises et chocolat Mangaro « Michel Cluizel »

ou

Tarte citron meringuée déstructurée façon Richebourg



- 12 ans

MENU DES PETITS GASTRONOMES

Soupe de melon et menthe du jardin, granité pastèque

ou

Brouillade d'œufs aux épinards

.....

Dos de saumon rôti et estragon, purée de carottes et courgettes

ou

Noix de veau rôtie, jus réduit, tagliatelles fraîches et tomates

.....

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou

Vacherin aux framboises

15.-€

2 Plats

18.-€

3 Plats



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

MENU RICHEBOURG

Midi & Soir

Version Allégée

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

47.-€

Entrée, Plat
& Dessert

Suggestion
en apéritif:
Cocktail détox
7.-€

EN MOYENNE
60%
CALORIES EN MOINS

Œuf de la ferme du Pontot cuit à 64°, crémeux maïs,
saumon mariné aux herbes, condiment moutarde verveine



ou

Homard breton juste saisi, bouillon thaï,
pulpe de patates douces, légumes croquants et tourteau



Tournedos de lotte et olives, tomates confites et estragon,
caviar d'aubergines et piquillos



ou

Ballotine de volaille de Ludovic Maret et épinards,
jus réduit, déclinaison de courgettes et carottes du jardin



Blanc-manger aux framboises,
biscuit moelleux aux pistaches, gelée de citronnelle



ou

Fines feuilles craquantes au cacao, crémeux chocolat 70%
« La laguna - Michel Cluizel » et menthe, granité mélitte



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

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

MENU RICHEBOURG

Midi & Soir

47.-€

Entrée, Plat
& Dessert

Version Traditionnelle

Cœur d'entrecôte de bœuf maturé à 45 jours,
thon fumé et sardines, salade d'herbes, Gremolata

ou

Homard breton juste saisi, cromesquis de tourteau,
pulpe de patates douces et légumes croquants, bouillon thaï



Tournedos de lotte et olives, tomates confites et estragon,
caviar d'aubergines et piquillos, jus perlé

ou

Noix de veau de la ferme de Clavisy rôti et marjolaine,
pressé de légumes du potager et courgettes



Rhubarbe d'Irène cuite fondante,
meringue légère et fraises, sorbet citron et basilic

ou

Fines feuilles craquantes au cacao amer, crémeux chocolat 70%
« La laguna - Michel Cluizel » et menthe, granité mélitte

A LA CARTE...

POUR COMMENCER

12 escargots de Bourgogne en coquilles	18.-€
Foie gras de canard mi-cuit, réduction de Pinot Noir et cerises, mesclun de jeunes pousses	21.-€
Cœur d'entrecôte de bœuf maturé à 45 jours, thon fumé et sardines, salade d'herbes, Gremolata	23.-€
Homard breton juste saisi, cromesquis de tourteau, pulpe de patates douces et légumes croquants, bouillon thaï	25.-€

ENTRE TERRE ET MER

Noix de veau de la ferme de Clavisy rôti et marjolaine, pressé de légumes du potager et courgettes	27.-€
La pêche du jour selon arrivage de la Criée	28.-€
Tournedos de lotte et olives, tomates confites et estragon, caviar d'aubergines et piquillos, jus perlé	29.-€
Pomme de ris de veau caramélisée, sucs de Porto et cassis, déclinaison de carottes, pomme Anna et poirée 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, biscuit moelleux aux pistaches, gelée de citronnelle	11.-€
Pêche jaune d'Irène confite et verveine, petit baba, gel de groseilles, glace vanille	12.-€
Rhubarbe d'Irène cuite fondante, meringue légère et fraises, sorbet citron et basilic	13.-€
Fines feuilles craquantes au cacao amer, crémeux chocolat 70% « La laguna Michel Cluizel » et menthe, granité mélitte	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