

**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

.....

2 desserts au choix

.....

Cafés

MENU DES PETITS GASTRONOMES

Sélection « A la carte »,
En demi-portion

15.-€

2 Plats

18.-€

3 Plats



- 12 ans



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

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

ou

Gravellax de cabillaud, carottes et betteraves,
crumble aux amandes et moutarde de chez 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 



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

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

ou

Gravellax de cabillaud et betteraves, sablée aux amandes
et moutarde de chez 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 chez 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.-€