

Le Business

Du lundi au vendredi midi jusqu'au 30/10/2020
For lunch, Monday to Friday only
(Daily until Octobre 30th)

Menu au choix, café offert



Compressé de cochon aux herbes du potager,
fleurette de moutarde et concombre - 14.€
*Compressed pork with herbs from the garden,
mustard and cucumber*

ou

Tournedos de saumon aux épinards,
tartare d'algues, bouillon au mirin
et pickles de légumes - 15.€
*Salmon tournedos with spinach, seaweed tartare,
mirin broth and vegetable pickles*

Suprême de volaille de Ludo juste rôti,
jus gras, crème d'ail doux, panais et céleri - 22.€
*Breast fillet of poultry by Ludo,
garlic cream, parsnip and celery*

ou

Dos de rascasse saisi sur peau,
oignons, brocolis et noisettes - 24.€
*Back of scorpion fish on skin,
onions, broccoli and hazelnuts*

Faisselle de fromage blanc - salée ou sucrée - 9.€
Drained soft fresh cheese

ou

Dégustation de fromages régionaux
Maison Delin (Gilly lès Cîteaux) - 11.€
Selection of Regional Cheeses

Crèmeux et fèves de Tonka,
estragon du potager et poires - 12.€
*Creamy and Tonka beans,
tarragon from the garden and pears*

ou

Ganache chocolat Kayambé Michel Cluizel,
ananas aux épices et lait de coco - 13.€
*Kayambé chocolate ganache cream Michel Cluizel,
pineapple with spices and coconut milk*

Le Richebourg

Midi et soir 7/7 jusqu'au 30/10/2020
For lunch and dinner (Daily until October 30th, 2020)

Menu au choix



POUR COMMENCER... STARTERS

Foie Gras de canard mi-cuit et coings,
mesclun d'herbes, pain toasté - 19.€
*Semi-cooked duck foie gras and quince,
mixed salad leaves, toasted bread*

ou

Noix de Saint-Jacques rôties, déclinaison
de betteraves, jus des bardes au poivre d'Assam - 21.€
*Roasted scallops, beetroot variation,
bard juice with Assam pepper*

ENTRE TERRE & MER... MEAT AND FISH

Daurade royale sauvage juste saisie,
fumet des arêtes réduit, risotto au vert,
potiron du potager et pâtisson - 27.€
*Gilt-head bream, green risotto, vegetable patch
pumpkins and squash*

et/ou

Filet de boeuf rôti au sautoir et champignons, pressé
de céleri et pommes de terre, poirée du jardin - 29.€
*Filletted beef and mushrooms, celery
and potatoes, swiss chard from the garden*

LE CHOIX DU FROMAGER... CHEESES SELECTION

Faisselle de fromage blanc - salée ou sucrée - 9.€
Drained soft fresh cheese

ou

Dégustation de fromages régionaux
Maison Delin (Gilly lès Cîteaux) - 11.€
Selection of Regional Cheeses

UNE NOTE SUCRÉE... DESSERTS

Pomme Golden confite et vanille Bourbon,
caramel beurre salé, granité de Granny - 14.€
*Candied Golden apple and Bourbon vanilla,
salted butter caramel, apple Granny granity*

ou

Mont-Blanc revisité par Mélanie et griottes - 15.€
*Chocolate mousse "Mont Blanc"
by Melanie and morellos*

Vous accueille 7 jours sur 7
Everyday from

Déjeuner - **Lunch**
12h00 à 14h00

Dîner - **Dinner**
19h30 à 21h30



Service Lounge à la Carte Façon Bistro
Tous les jours de 11h à 22h30

Everyday from
11.00 am to 22.30 pm



Offrez vous un moment empreint de saveurs et de détente
au vineaSpa avec nos formules
Treat yourself to a moment full of flavors and relaxation
at vineaSpa with our formulas

Spa & Saveurs
Spa Afterwork
Journée Vitalité
Détente au Richebourg



Bienvenue dans notre restaurant,

Le vinTage est un lieu à l'atmosphère chaleureuse, conçu pour le plaisir de tous les sens.

Créé en 2014, il est aujourd'hui dirigé par Jérôme Lathuilière qui propose une cuisine tendance, valorisant les produits du terroir, respectueuse des saisons. La tradition bourguignonne n'est jamais bien loin, mais le chef aime à l'interpréter pour proposer des assiettes au goût du jour faisant honneur à la gastronomie française.

La carte des vins propose des crus de Bourgogne et notamment de la Côte de Nuits, en particulier des vignes de Vosne Romanée avec de grands noms comme La Grande Rue, La Tâche, et bien sûr le Richebourg...

Merci de votre visite bon appétit.



Welcome to our restaurant,

Le vinTage is a place with a warm atmosphere, designed to delight all the senses.

Created in 2014, it is now managed by Jérôme Lathuilière, who offers trendy cuisine, highlighting local products, respectful of the seasons. Burgundy tradition is never far away, but the chef likes to interpret it to offer up-to-date dishes that honor French gastronomy.

The wine list offers vintages from Burgundy and in particular from the Côte de Nuits, in particular vines from Vosne Romanée with big names like La Grande Rue, La Tâche, and of course Richebourg ...

Thank you for your visit, enjoy your meal.

Les Petits Gastronomes

Small Gastronomes Menu



- de 12 ans
Under 12 years

Velouté de potiron, noisettes

Pumpkin velvety, hazelnuts

ou

Brouillade d'oeufs et légumes du marché

Scrambled eggs and vegetables

Suprême de poulet rôti, pommes purée et légumes

Filleted chicken, mashed potatoes and vegetables

ou

Pêche du jour

Fish of the day (depending on arrival)

Vacherin vanille et framboises

Vanilla and raspberry meringue cake filled

ou

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel salé

Chocolate cake, vanilla ice cream and salted caramel

15.-€
2 Plats
2 dishes

18.-€
3 Plats
3 dishes

Les Climats

Servi le midi les samedis et dimanches & tous les soirs jusqu'au 30/10/20
Lunch (Saturday-Sunday) & dinner (Everyday) - October 30th, 2020



Compressé de cochon aux herbes du potager, fleurette de moutarde et concombre - 14€
Compressed pork with herbs from the kitchen garden, mustard and cucumber

ou

Tournedos de saumon et épinards, tartare d'algues, bouillon au mirin, pickles légumes - 15.€
Salmon tournedos with spinach, seaweed tartare, mirin broth and vegetable pickles

Suprême de volaille de Ludo juste rôti, jus gras, crème d'ail doux, panais et céleri - 22.€
Breast fillet of poultry by Ludo, garlic cream, parsnip and celery

ou

Dos de rascasse saisi sur peau, oignons, brocolis et noisettes - 24.€
Back of scorpion fish on skin, onions, broccoli and hazelnuts

Faisselle de fromage blanc - Version salée ou sucrée - 9.€
Drained soft fresh cheese

ou

Dégustation de fromages régionaux - Maison Delin (Gilly lès Cîteaux) - 11.€
Selection of Regional Cheeses

Crèmeux et fèves de Tonka, estragon du potager et poires - 12.€
Creamy and Tonka beans, tarragon from the garden and pears

ou

Ganache chocolat Kayambé Michel Cluizel, ananas aux épices et lait de coco - 13.€
Kayambé chocolate ganache cream Michel Cluizel, pineapple with spices and coconut milk

Le Richebourg

Servi midi & soir jusqu'au 30/10/20 *For Lunch & Dinner - October 30th, 2020*



Pour commencer... *Starters*

Foie Gras de canard mi-cuit et coings, mesclun d'herbes, pain toasté - 19.€
Semi-cooked duck foie gras and quince, mixed salad leaves, toasted bread

ou

Noix de Saint-Jacques rôties, déclinaison de betteraves, jus des bardes au poivre d'Assam - 21.€
Roasted scallops, beetroot variation, bard juice with Assam pepper

Entre Terre & Mer... *Meat and fish*

Daurade royale sauvage juste saisie,
fumet des arêtes réduit, risotto au vert, potirons du potager et pâtisson - 27.€
Gilt-head bream, green risotto, vegetable patch pumpkins and squash

et/ou

Filet de boeuf rôti au sautoir et champignons, pressé de céleri et pommes de terre, poirée du jardin - 29.€
Filleted beef and mushrooms, celery and potatoes, swiss chard from the garden

Le choix du fromager... *Cheeses selection*

Faisselle de fromage blanc - Version salée ou sucrée - 9.€
Drained soft fresh cheese

ou

Dégustation de fromages régionaux - Maison Delin (Gilly lès Cîteaux) - 11.€
Selection of Regional Cheeses

Une note sucrée... *Desserts*

Pomme Golden confite et vanille Bourbon, caramel beurre salé, granité de Granny - 14.€
Candied Golden apple and Bourbon vanilla, salted butter caramel, apple Granny granity

ou

Mont-Blanc revisité par Mélanie et griottes - 15.€
Chocolate mousse "Mont Blanc" by Melanie and morellos

Producteurs locaux

Ferme du Pontot - Gevrey Chambertin

Ferme d'oeufs, élevage de poules en plein air

Poul'et Compagnie - Saulon-la-Chapelle

Poulets fermiers, viande au détail

Maison Chazal - Dijon

Gamme complète de produits charcutiers, traiteurs et viande

Mr Picard Pigeon - Nuits Saint Georges

Eleveur de pigeons

Domaine de La Chaume pisciculture - Corgoloin

Spécialisé dans l'élevage de truites

Le Potager des Ducs - Dijon

Ferme maraîchère, légumes "bio"

La Ferme de Clavisy - Noyers sur Serein

Elevage, production de viandes de qualité

Fromagerie Delin - Gilly-lès-Cîteaux

Fromages typiques de la région Bourgogne-Franche-Comté

Ferme Fruirouge

Culture Biologique de petits fruits (confitures, boissons et condiments)



BAR LOUNGE DU RICHEBOURG

happy hours

Tous les jeudis à partir de 17h

EN OCTOBRE

Friture de Perche

assiette à partager

+ 1 Verre de vin

19.-€/pers

03.80.61.59.59