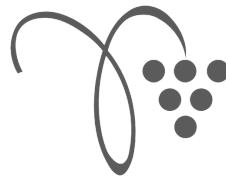


Vous accueille 7 jours sur 7  
Everyday from

Déjeuner - **Lunch**  
12h00 à 14h00

Dîner - **Dinner**  
19h30 à 21h00

Service Façon Bistro  
Tous les jours de 11h00 à 22h00  
Everyday from 11.00 am to 22.00 pm



Offrez vous un moment empreint de saveurs et de détente  
Treat yourself to a moment full of flavors and relaxation



Toutes nos viandes sont d'origine française  
Tarifs en Euros T.T.C et service compris  
Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles  
All our meat is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances  
Service included (€)



# Menu des Climats

MENU BOURGUIGNON

“  
3 plats / 3 dishes  
45.-€  
4 plats / 4 dishes  
55.-€  
”

## OEUF DU PONTOT

Cuit à 63°C, maïs torréfié, oignons doux

*Almost perfect Pontot egg (63°C), grilled corn, onions*

ou

## FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Topinambours, potiron acidulé

*Burgundy snail fricassee, jerusalem artichokes, pumpkins*



## POITRINE DE PORC DE CLAVISY BRAISÉE

Jus corsé, pommes de terre en strates, champignons de Paris

*Belly of pork, potatoes, mushrooms*

ou

## DOS DE SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL

Risotto acquerello et mâche de région, rutabagas

*Back of salmon, risotto, swedish turnip*



## FAISSELLE DE FROMAGE BLANC

Maison Delin - Version salée ou sucrée

*Drained soft fresh cheese*

ou

## DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES RÉGIONAUX

Maison Delin

*Selection of 4 regional cheeses*



## CRÉMEUX AU CHOCOLAT VANUARI "MICHEL CLUIZEL"

Confit de cassis de Bourgogne, streusel cacao

*Creamy chocolate cake, Burgundy blackcurrant, crumble*

ou

## POIRE POCHÉE AU PINOT NOIR

Et pain d'épices

*Poached pear with "Pinot Noir", gingerbread*

# Menu Richebourg

3 plats / 3 dishes

59.-€

4 plats / 4 dishes

69.-€

5 plats / 5 dishes

82.-€

## **NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES ET CAFÉ**

Betterave crue et cuite

*Kernel of scallop and coffee, beetroot*

ou

## **COMPRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD**

Mangue et citron vert

*Duck Foie Gras, mango, lime*



## **DOS DE LIEU JAUNE JUSTE SAISI**

Panais, daïkon et cresson

*Backed of pollack, daïkon, parsnip and watercress*

ou

## **SUPRÊME DE VOLAILLE DE LUDOVIC RÔTI**

Truffes melanosporum , céleri du potager

*Breast fillet of poultry from Ludovic, truffles, celery from the garden*



## **FAISSELLE DE FROMAGE BLANC**

Maison Delin - Version salée ou sucrée

*Drained soft fresh cheese*

ou

## **DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES RÉGIONAUX**

Maison Delin

*Selection or 4 regional cheeses*



## **MONT-BLANC**

Clémentine de Corse, vanille Bourbon

*Mont-Blanc, clementine, Bourbon vanilla*

ou

## **ONCTUEUX AU CARMEL**

Noisettes torréfiées et cacao amer

*Creamy Caramel cake, hazelnut, bitter cocoa*

*Servi tous les soirs & le midi le we à partir du 27/11/2021,  
For dinner (Daily until November 27th, 2021) and For lunch saturday & sunday*

# Menu des Petits Gastronomes

2 plats / 2 dishes  
16.-€

3 plats / 3 dishes  
19.-€

- 12 ans  
Under 12 years

## VELOUTÉ DE PANAIS

Amandes torréfiées, chips de peau  
*Parsnip soup, almonds, chips*

ou

## OEUF POCHÉ

Maïs torréfié, pop-corn  
*Poached egg, maize, pop-corn*



## SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI

Pressé de pommes de terre et betteraves  
*Breast fillet of poultry, potatoes and beetroots*

ou

## PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE

Risotto crémeux et parmesan  
*Fishing of the day, risotto and parmesan*



## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème glacée vanille  
*Chocolate cake, vanilla ice cream*

ou

## VACHERIN AUX FRUITS ROUGES

Red berry Meringue cake

Tous les jours, midi & soir, à partir du 27/11/21  
For lunch or diner, everyday (Daily until November 27th, 2021)

# A

## la Carte

<b>OEUF DU PONTOT</b>	17.-€
Cuit à 63°C, maïs torréfié, oignons doux <i>Almost perfect Pontot egg (63°C), grilled corn, onions</i>	
<b>FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b>	18.-€
Topinambours, potiron acidulé <i>Burgundy snail fricassée, jerusalem artichokes, pumpkins</i>	
<b>12 ESCARGOTS EN COQUILLE</b>	19.-€
<i>12 Burgundy snails in thier shells</i>	
<b>COMPRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD</b>	24.-€
Mangue et citron vert <i>Duck Foie Gras, mango, lime</i>	
<b>NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES ET CAFÉ</b>	27.-€
Betterave crue et cuite <i>Kernel of scallop and coffee, beetroot</i>	
	
<b>DOS DE SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL</b>	28.-€
Risotto acquerello et mâche de région, rutabagas <i>Back of salmon, risotto, swedish turnip</i>	
<b>POITRINE DE PORC DE CLAVISY BRAISÉE</b>	29.-€
Jus corsé, pommes de terre en strates, champignons de Paris <i>Belly of pork, potatoes, mushrooms</i>	
<b>PALERON DE BOEUF CHAROLAIS</b>	32.-€
Braisé au Pinot-Noir <i>Chuck of beef in Pinot-Noir gravy</i>	
<b>DOS DE LIEU JAUNE JUSTE SAISI</b>	35.-€
Panais, daïkon et cresson <i>Backed of pollack, daïkon, parsnip and watercress</i>	
<b>RISOTTO ACQUERELLO</b>	36.-€
Truffes melanosporum, céleri du potager Risotto, <i>truffles, celery from the garden</i>	
	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE DE LUDOVIC RÔTI</b>	38.-€
Truffes melanosporum , céleri du potager <i>Breast fillet of poultry, truffles, celery from the garden</i>	

# A la Carte

**FAISSELLE DE FROMAGE BLANC** 10.-€  
Maison Delin - Version salée ou sucrée  
*Drained soft fresh cheese*

**DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES RÉGIONAUX** 12.-€  
Maison Delin  
*Selection of 4 regional cheeses*



**CRÉMEUX AU CHOCOLAT VANUARI "MICHEL CLUIZEL"** 14.-€  
Cassis de Bourgogne, streusel cacao  
*Creamy chocolate cake, Burgundy blackcurrant, crumble*

**POIRE POCHÉE AU PINOT NOIR** 15.-€  
Et pain d'épices  
*Poached pear with "Pinot Noir", gingerbread*

**MONT-BLANC** 16.-€  
Clémentine de Corse, vanille Bourbon  
*Mont-Blanc, Burgundy blackcurrants, Bourbon vanilla*

**ONCTUEUX AU CARMEL** 17.-€  
Noisettes torréfiées et cacao amer  
*Creamy Caramel cake, hazelnut, bitter cocoa*

*Tous les soirs & Midi et Soir le we, à partir du 27/11 /21  
For diner, Everyday & For Lunch and diner the we (Daily until November 27th, 2021)*



Toutes nos viandes sont d'origine française / Tarifs en Euros T.T.C et service compris  
Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles  
All our meat is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances / Service included (€)