

# LE RICHEBOURG

HÔTEL ★★★★★ RESTAURANT & SPA

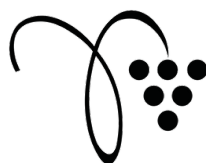
Bienvenue dans notre restaurant, lieu à l'atmosphère chaleureuse, conçu pour le plaisir de tous les sens.

Créé en 2014, notre équipe vous propose une cuisine tendance, valorisant les produits du terroir et 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.

Ici nous privilégions les produits régionaux pour sublimer nos plats.

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 La Grande Rue, La Tâche, et bien sûr le Richebourg...

Merci de votre visite & bon appétit



Toutes nos viandes bovines 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 beef is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances



# LES PETITS GASTRONOMES

## *Small Gastronomes Menu*



- de 12 ans  
Under 12 years



Suggestion enfantine du Chef

*Suggestion of the Chef*

ou

Le croque de mon enfance jambon vache qui rit

*The crunch of my childhood with ham and cheese (vache qui rit)*

\*\*\*\*

Volcan de purée et boulettes de bœuf maison

*Mashed potatoes and beefballs*

ou

Le jambon coquillettes de ma maman

*My mom's ham pasta shells*

\*\*\*\*

Caprice au chocolat, crème glacée à la crème fraîche des Hautes-Alpes

*Chocolate dessert with cream from "Hautes-Alpes" and ice cream*

ou

Glace de la maison Cabiron (Meilleur Ouvrier de France)

*Cabiron house's ice*



Gluten free

Toutes nos viandes bovines 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 beef is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances

# LE MENU DU MARCHÉ

## POUR COMMENCER - STARTERS

Salade de haricots verts aux échalotes, poisson bleu poché au Chardonnay et servi froid  
*French beans and shallots salad, blue fish poached in Chardonnay (served cold)*



**ou**

Tarte fine de tomates du jardin Chantilly, moutarde à l'ancienne  
*Thin tart of tomatoes from the Chantilly Garden, mustard à l'ancienne*



## ENTRE TERRE & MER - MEAT & FISH

Pastilla de saumon aux pousses d'épinards et coriandre beurre de citron  
*Pastilla of Salmon, baby spinach leaves, coriander and lemon butter*



**ou**

Tranche de foie de veau déglacée au vinaigre de fruits, pleurotes en persillade  
*Slice of veal liver deglazed with a fruit vinegared, oyster mushroom in parlsey*

## UNE NOTE SUCRÉE - DESSERTS

Tarte au citron confit et crème de Kalamansi  
*Candied lemon tart and Kalamansi cream*

**ou**

Figues rôties au miel, pain d'épices façon french toast, beurre de cassis et son sorbet  
*Honey roast figs, gingerbread like a French toast, blackcurrant reduction and sorbet*



Servi tous les midis,  
du lundi au vendredi  
*Every lunchtime,  
Monday to Friday*

Toutes nos viandes bovines 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 beef is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances*

# LE RICHEBOURG

EN MENU OU A LA CARTE

## POUR COMMENCER - STARTERS

Tatin d'oignons grelots, œuf parfait de la ferme du Pontot, crème de Chardonnay  
*Tatin of baby onions, perfect egg from « Pontot Farm », Chardonnay cream*  22.00

Arancini d'escargots de Bourgogne, crème d'ail fumé et huile de persil  
*Burgundy snails Arcancini's, smoked garlic cream and parsleyed oil* 22.00

Ballotine de bar, moules et coques en rémoulade,  
vinaigrette aux corail d'oursins, mesclun et râpé de poutargue  
*Ballottine of sea bass, rémoulade mussels and shells, vinaigrette sauce with sea urchin's coral*  23.00

Notre foie gras mariné au ratafia, feuille d'or, pain au charbon  
servi avec un ketchup de cassis de la ferme Fruirouge et poivre de cassis (supplément menu 8.-€)  
*Our foie gras marinated in ratafia, golden leaf, coal bread served with  
the blackcurrant ketchup from « Fruirouge Farm » and blackcurrant pepper (extra coast menu 8.-€)* 25.00

## ENTRE TERRE & MER - MEAT & FISH

Linguine crème de Cîteaux, copeaux de mignon de porc fumé du Hauts Doubs  
*Linguine with cheese from Cîteaux, filet mignon of pork* 22.00

Filet de canette laqué au miel du Richebourg, pommes ratte à l'ail, jus au mille épices  
*Roast duckling with honey from the Richebourg, rat potato with garlic, spice juice* 23.00

Ribs de bœuf confit aux jus de betterave puis rôti mousseline de patate douce et jus de carottes  
*Ribs of beef sweetened in beetroot juice and roasted, lightly whipped sweet potatoe, carrot juice* 24.00

Pêche du moment selon arrivage  24.00  
*Fish of the day*

Saint-Jacques snackées, purée de potimarron, chips de chorizo, beurre d'échalotes et crémant de Bourgogne  
*Snacked scallops, mashed small pumpkin, chorizo crisp, butter seasoned with shallots and Crémant de Bourgogne* 28.00

Grosse gambas U10, huile vierge de vanille et yuzu confits, épeautre et baies goji (supplément menu 8.-€)  
*U10 King prawns, vanilla virgin oil, sweetened yuzu, German wheat and Goji berries (extra coast menu 8.-€)*  32.00

# LE RICHEBOURG

EN MENU OU A LA CARTE

## LE CHOIX DU FROMAGER - CHEESES

Faisselle de fromage blanc salé ou sucré

*Drained soft fresh cheese, salted or sweetened*

8.00

Plateau de fromages frais et affinés de la maison Delin (Gilly-ls-Citeaux)

*Plate of Cheeses from Delin*

15.00

## UNE NOTE SUCRÉE - DESSERTS

Notre chariot de desserts réalisé par notre chef pâtissier "Sébastien"

*Our dessert trolley made by our pastrycook "Sebastien"*

13.00



Samedi midi &  
tous les soirs sauf  
le Dimanche  
Saturday for lunch  
All dinners except  
Sunday

Le Chef vous propose une alternative végétarienne sur certains plats  
*The Chef offers a vegetarian alternative on certain dishes*



Toutes nos viandes bovines 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 beef is of Franch origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances*

# FAÇON BISTRO

Service 7/7 de 11h à 22h  
Everyday from 11.00 am to 10.00 pm

La boîte de sardine millésimé à partager, pain grillé beurre et citron  
*Box of Vintage sardines, grilled-buttered-bread and lemon*



14.00

Ardoise de charcuterie de Bourgogne Franche-Comté avec sa sélection de fromages de la Maison Delin  
*Mix of Burgundy Ham and local cheeses*

20.00

Escargots de Bourgogne en coquille de chez Billot (par 6 ou 12)  
*Snails of Burgundy from Billot (by 6 or 12)*

9.00 / 18.00

Assiette de saumon fumé et confit maison  
*Platter of smoked salmon*



20.00

Le bocal de foie gras maison mariné au ratafia, pain au charbon et ketchup de cassis  
*Marinated foie gras in ratafia, served in a jar, coal bread served with the blackcurrant ketchup*

22.00

Le caviar Français (30 g.), petit toast et crème fraîche  
*French Caviar (30 g.), toast and cream*



78.00



Faisselle de fromage blanc, salé ou sucré  
*Drained soft fresh cheese, salted or sweetened*

8.00

Selection de fromages de la maison Delin  
*Selection of Cheese from Delin*

11.00

# FAÇON BISTRO

Service 7/7 de 11h à 22h  
Everyday from 11.00 am to 10.00 pm

Pot de glace artisanal de Gérard Cabiron (MOF) 130 ml

• Sorbets :

Fraise, mangue, fruits rouges

• Crèmes glacées :

Caramel Morceaux de brownie maison

Noix de coco de Philippines, copeaux de chocolat noir, coulis cacao

6.00

Vanille de Madagascar, noix de pécan caramélisées, coulis caramel

*Artisanal ice cream (130 ml)*

*Strawberry, mango, red fruits, caramel and Pieces of homemade brownie, Philippines coconut, chocolate chips, cocoa sauce, Madagascar vanilla, caramelized pecan nuts, caramel sauce*

Caprice au chocolat, crème glacée à la crème fraîche des Hautes-Alpes

*Chocolate dessert with cream from "Hautes-Alpes" and ice cream*



Gluten free

11.00

Tartelette à la Cassiline de Bourgogne, sorbet cassis et perle de cassis

*Tartlet with Burgundy Cassiline, blackcurrant sorbet and pearl*

12.00

Le ruby cube de la Maison Barry et compotée de cranberry

*"Ruby Cube" Chocolate from Maison Barry and stewed cranberry*

14.00

Toutes nos viandes bovines 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 beef is of French origin. please specify, when ordering any food allergies or intolerances