

LE RICHEBOURG

HÔTEL ★★★★★ RESTAURANT & SPA

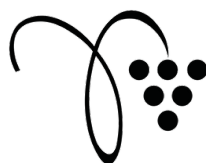
Bienvenue dans notre restaurant, lieu à l'atmosphère chaleureuse, conçu pour le plaisir de tous les sens.

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

Royale de butternut, crème de choux en senteur de gingembre

Butternut squash, cream of cabbage, ginger

ou

Trilogie de saumon : fumé maison, mariné à l'aneth, en mousseline et miroir d'agrumes

Trio of salmon : smoked salmon, marinated salmon, salmon mousse and citrus fruit

ENTRE TERRE & MER - MEAT & FISH

Bœuf bourguignon au vin rouge du 'Domaine Mongeard-Mugneret' et sa garniture grand-mère

Burgundy-style beef stew with red wine sauce by 'Domaine Mongeard-Mugneret' and garnish

ou

Suprême de volaille fermière, pomme de terre fondante, crème de champignons

Filleted breast of chicken, potatoes, mushroom cream

ou

Filet de sandre poêlé, légumes du potager à l'estragon

Fillet of pike-perch, vegetables from the garden with tarragon

UNE NOTE SUCRÉE - DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur potimarron vanillé

Chocolate cake, vanilla dcream

ou

Tartelette fruits de la passion

Passion fruit Tartlet



Servi tous les midis,
du lundi au samedi

*Every lunchtime,
Monday to Saturday*

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 cost 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 cost 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

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



55.-€
Menu 3 Plats
3 dishes

Entrée + Plat
+ Dessert



69.-€
Menu 4 Plats
4 dishes

Entrée + Plat
+ Fromage
+ Dessert

Tous les soirs
sauf le Dimanche

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 French 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 bread, butter 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

Foie gras maison mariné au ratafia, pain au charbon et ketchup de cassis
Marinated foie gras in ratafia, 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

Crème brûlée maison à la vanille

Vanilla caramelized custard cream

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