

# LE RICHEBOURG

HÔTEL ★★★★★ RESTAURANT & SPA

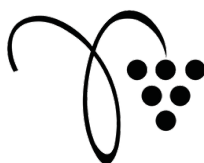
Bienvenue dans notre restaurant, lieu à l'atmosphère chaleureuse, conçu pour le plaisir de tous les sens.

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 les chefs aiment à l'interpréter pour proposer des assiettes au goût du jour faisant honneur à la gastronomie française.

Ici, nos chefs Stéphane Ory & Romuald Sikorski, privilégient 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



Roulé à la Vache qui Rit et au jambon de Paris

*"Vache qui Rit" cheese, rolled with Paris ham*

*ou*

Velouté de potimarron aux copeaux de Comté

*Velvety small pumpkin soup with Comté*

\*\*\*\*

Aiguillettes de poulet grillées,

ketchup de cassis et purée de pommes de terre

*Thinly-sliced fillet of chicken, blackcurrant ketchup and mashed potatoes*

*ou*

Pavé de poisson, julienne de légumes, beurre blanc

*Thick fish steack, thinly-shredded vegetables in white butter sauce*

\*\*\*\*

Gaufre à la pâte à tartiner noisette

*Waffle with hazelnut spread*

*ou*

Salade de fruits frais

*Fresh fruit salad*

Servi midi et soir,  
du lundi au samedi  
*Served for lunch and dinner,  
From 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 MENU DU MARCHÉ

## POUR COMMENCER - STARTERS

Velouté de potimarron et son œuf de poule parfait, huile de noisette, croûtons de pain d'épices  
*Velvety pumpkin soup, perfect egg, hazelnut oil, gingerbread croutons*



**ou**

Dos de saumon mariné au son de moutarde  
*Back of salmon marinated in mustard bran*



## ENTRE TERRE & MER - MEAT & FISH

Filet mignon de cochon rôti en chapelure de cèpes, galette de polenta et jus d'oignons confits  
*Filet mignon of pork in ceps breadcrumbs, polenta pancake and candied onion jus*

**ou**

Pêche du jour, jus de coquillage, fricassée de petits légumes  
*Fishling of the day, shellfish juice, fricassee of small vegetables*



**ou**

Boeuf bourguignon au vin rouge du 'Domaine Mongeard-Mugneret' et sa garniture grand-mère  
*Beef Burgundy stew with red wine sauce by 'Domaine Mongeard-Mugneret' and "home-style" garnish*

## UNE NOTE SUCRÉE - DESSERTS

Tarte fine aux pommes, crème glacée au spéculoos  
*Thin apple tart, speculoos ice cream*



**ou**

Entremets clémentine, kumquat  
*Clementine, kumquat entremets*



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

Les poireaux en terrine aux feuilles de nori, vinaigrette mimosa aux œufs de cailles  
*Terrine of leeks in nori leaves, Mimosa vinaigrette sauce made with quails eggs*



21.00

Les escargots de Bourgogne au sautoir, purée de persil et gaufre de pois chiches  
*Burgundy snails, parsley purée, and chickpeas waffle*

22.00

L'œuf parfait de la ferme du Pontot,  
velouté de potimarron, écume de pain d'épices et huile de truffe noir de Bourgogne  
*Perfect egg from « Pontot Farm », Velvety small pumpkin soup, gingerbread mousse, and black truffle oil from Burgundy*

22.00

Le foie gras mi-cuit, chutney de tomates vertes du jardin, pain de campagne grillé  
*Semi-cooked foie gras, chutney of green tomatoes from our Garden, toasted country bread*

29.00

## ENTRE TERRE & MER - MEAT & FISH

Cocotte de gnocchis au vert, petits légumes  
*Gnocchis casserole in a green style, baby vegetables*



22.00

Le crumble de sanglier confit en civet, pommes fondantes  
*Wild boar crumble confit in chives, potatoes*

24.00

Le filet de silure, coulis d'herbes acidulé, canons de poireaux brûlés  
*Sheatfish fillet, tangy herb coulis, cannons of burned leeks*



27.00

Le filet d'agneau en croûte de persil, patate douce, jus de navarin  
*Lamb fillet in a parsley crust, sweet potato, navarin juice*

28.00

La pièce de bœuf du boucher grillée, miroir de vin rouge du Domaine Mongeard-Mugneret,  
légumes du jardin  
*Grilled piece of beef, red wine glazed from Domaine Mongeard Mugneret, vegetables from our Garden*

32.00

Les noix de Saint-Jacques rôties,  
purée de chou-fleur à la fève de tonka, huile de pistache de l'Huilerie Beaujolaise  
*Roasted scallops, mashed cauliflower with tonka bean, pistachio oil from L'Huilerie Beaujolaise*



34.00

# 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*

11.00

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

*Selection of Fresh Cheeses from Delin (Gilly-les-Cîteaux)*

15.00

## UNE NOTE SUCRÉE - DESSERTS

Notre chariot de desserts réalisé par notre Chef pâtissier

*Our dessert trolley made by our pastrycook*

15.00



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 to share, 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 from Delin*

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 foie gras mi-cuit, chutney de tomates vertes du jardin,  
pain de campagne grillé  
*Semi-cooked foie gras, chutney of green tomatoes from our Garden,  
toasted country bread*

29.00

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



78.00



11.00

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

11.00

Selection de fromages de la maison Delin  
*Selection of local Cheeses from Delin*

# 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

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*

6.00

Crème brûlée maison à la vanille

*Vanilla caramelized custard cream*



Gluten free

10.00

Tarte fine aux pommes, crème glacée au spéculoos

*Thin apple tart, speculoos ice cream*

11.00

Entremets clémentine, kumquat

*Clementine, kumquat entremets*

13.00

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