

LE RICHEBOURG

HÔTEL ★★★★★ RESTAURANT & SPA

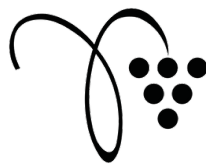
Bienvenue dans notre restaurant, lieu à l'atmosphère chaleureuse, conçu pour le plaisir de tous les sens.

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 carottes

Velvety carrot soup



Aiguillettes de poulet grillées, purée de pommes de terre

Thinly-sliced fillet of chicken, mashed potatoes

ou

Pavé de poisson, fricassée de légumes, beurre blanc

Thick fish steak, fricassee of vegetables in white butter sauce



Barbe à papa

Cotton candy

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

Maquereaux en escabeche, crème de brocolis et butternut

Mackerel in escabeche, cream of broccoli and butternut squash

ou

Œuf poché et son coulis de foie gras, lentilles aux herbes fraîches

Poached egg and foie gras coulis, lentils with fresh herbs



ENTRE TERRE & MER - MEAT & FISH

Filet de lieu, sauce vin blanc du 'Domaine Mongeard-Mugneret', fregola sarda et champignons sautés

Fillet of pollock, white wine sauce from 'Domaine Mongeard-Mugneret', fregola sarda and sautéed mushrooms

ou

Supême de poulet noir de Bourgogne, salsifis au thym, jus perlé

Black Burgundy chicken breast filet, salsify with thyme, pearl jus

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

Chou façon Paris Brest, praliné noisettes

Paris Brest, hazelnut praline

ou

Tartelette au cassis, crème mousseline vanille

Blackcurrant tartlet, vanilla mousseline cream



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

La tartelette de légumes, chantilly au Petit Vougeot, vinaigrette au coulis de betterave <i>Vegetables tartlet, whipped cream with Petit Vougeot, vinaigrette with beet coulis</i>		19.00
Le jambon persillé de Bourgogne "maison", condiments et mayonnaise à l'estragon du jardin <i>Homemade Burgundy parsley ham, condiments and mayonnaise with tarragon from the garden</i>		20.00
Le cannelloni de truite de Corgoloin fumé par nos soins, caviar d'avruga et mousse de raifort <i>Corgoloin trout cannelloni smoked by us, avruga caviar and horseradish mousse</i>		21.00
Les escargots frit en tempura, mousseline de haricots coco et pickles de girolles <i>Snails fried in tempura, coconut bean mousseline and pickled chanterelle mushrooms</i>		23.00
Le foie gras de canard au pollen, gelée à la rhubarbe, pain de seigle grillé <i>Duck foie gras with pollen, rhubarb jelly, grilled rye bread</i>		29.00

ENTRE TERRE & MER - MEAT & FISH

Les linguines roulées dans un coulis de poivron doux, copeaux de parmesan et son œuf poché de la ferme du Pontot <i>Linguine rolled in a sweet pepper coulis, parmesan shavings and poached egg from the Pontot farm</i>		20.00
La poitrine de veau braisée aux bâtons de réglisse, carottes fondantes glacées au miel de nos ruches <i>Breast braised with licorice sticks, glazed carrots with honey from our beehives</i>		24.00
Le filet de dorade royale grillé sur peau, choucroute de fenouil à l'anis vert, coulis de carottes <i>Filet grilled on the skin, fennel sauerkraut with green anise, carrot coulis</i>		27.00
Le filet de Saint-Pierre rôti aux épices douces, embeurré de chou vert, beurre blanc au Chardonnay du Domaine Mongeard-Mugneret <i>Roast tenderloin with sweet spices, buttered green cabbage, white butter sauce with Chardonnay from Domaine Mongeard-Mugneret</i>		28.00
La pièce de bœuf du boucher grillée, purée de pommes de terre au siphon, jus monté au beurre d'herbes fraîches <i>Grilled butcher's cut, siphoned mashed potatoes, jus whipped with fresh herb butter</i>		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

11.00

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

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 soir
All dinners

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 <i>Box of Vintage sardines to share, grilled-buttered-bread and lemon</i>		14.00
Ardoise de charcuterie de Bourgogne Franche-Comté avec sa sélection de fromages de la Maison Delin <i>Mix of Burgundy Ham and local cheeses from Delin</i>		20.00
Escargots de Bourgogne en coquille de chez Billot (par 6 ou 12) <i>Snails of Burgundy from Billot (by 6 or 12)</i>		9.00 / 18.00
Assiette de saumon fumé et confit maison <i>Platter of smoked salmon</i>		20.00
Le foie gras de canard au pollen, gelée à la rhubarbe, pain de seigle grillé <i>Duck foie gras with pollen, rhubarb jelly, grilled rye bread</i>		29.00
Le caviar Français (30 g.), petit toast et crème fraîche <i>French Caviar (30 g.), toast and fresh cream</i>		78.00
		
Faisselle de fromage blanc, salé ou sucré <i>Drained soft fresh cheese, salted or sweetened</i>		11.00
Selection de fromages de la maison Delin <i>Selection of local Cheeses from Delin</i>		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

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

Tartelette au cassis, crème mousseline vanille

Blackcurrant tartlet, vanilla mousseline cream

10.00

Chou façon Paris Brest, praliné noisettes

Paris Brest, hazelnut praline

10.00

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