

LES VINT'ANS

POUR COMMENCER - *STARTERS*

Escalope de foie gras grillée, caramel de pinot noir, grains de raisin marinés
Grilled foie gras escalope, pinot noir caramel, marinated grape grains

ENTRE TERRE & MER - *BETWEEN LAND AND SEA*

Fondant de veau, miroir de vin rouge du domaine Mongeard-Mugneret, mousseline de vitelottes
Veal fondant, red wine mirror from the Mongeard-Mugneret estate, vitelotte mousseline

LE CHOIX DU FROMAGER - *CHEESES*

Déclinaison de fromages affinés, ketchup de cassis
Matured cheeses, black currant ketchup

UNE NOTE SUCRÉE - *DESSERTS*

Poire pochée au chardonnay, espuma au verjus et crumble à la cazette du Morvan
Poached pear with chardonnay, espuma with verjus and crumble with cazette du Morvan

***“En mars 2025, Le Richebourg célébrera deux décennies d’émotions,
20 printemps au cœur des vignes de Vosne-Romanée,
nourris par vos plus beaux souvenirs.”***

70.-€

Menu 4 plats

4 dishes

Entrée + Plat

+ Fromages + Dessert

Servi tous les midis et soirs
Excepté le samedi & dimanche midi
**Served for lunch and diner
Except saturday & sunday lunch**

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