

**VOUS ACCUEILLE
DU LUNDI AU DIMANCHE**

Déjeuner

12h00 à 14h00

Dîner

19h30 à 21h30



Le midi, du lundi au vendredi

Menu Business

19.-€
Plat, Saucier
& Café

Menu des Climats

35.-€
Entrée, Plat
& Dessert

Le dîner

Menu des Climats

35.-€
Entrée, Plat
& Dessert

Menu Richebourg

47.-€
Entrée, Plat
& Dessert

Menu Au Gré des Envies

75.-€

Service Lounge

à la Carte façon Bistro

Tous les jours de 11h à 22h30

Offrez-vous un moment empreint de saveurs et de détente au vineaSpa
avec nos formules

Spa & Saveurs
Spa Afterwork
Journée Vitalité
Détente au Richebourg



Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles

POUR COMMENCER

Les Escargots

6 ou 12 escargots de Bourgogne en caquelon 12.-€ ou 19.-€

Le Lapin

Effiloché de lapin et estragon,
consommé clair, caramel de tomates au Porto 14.-€

Le Maquereau

Filets de maquereau snackés, fenouil croquant,
pastèque et groseilles 14.-€

L'Escargot en fricassée

Fricassée d'escargots de Bourgogne et réglisse,
déclinaison de carottes et noisettes 19.-€

Le Foie Gras

Foie gras mi-cuit, ketchup de cassis,
pain toasté et mesclun 21.-€



ENTRE TERRE ET MER

Le Maigre

Dos de maigre saisi sur peau et vin rouge,
caviar d'aubergines, pignons de pin et lard paysan 25.-€

La Daurade Royale

Filet de daurade royale rôti, bouillon épicié,
tomates cubes, concombres et pommes de terre curcuma 27.-€

Le Homard

Queue de homard bleue rôtie aux épices, cromesquis de bœuf,
socca, fenouil et tomates poêlées, jus réduit 37.-€



Le Bourguignon

Paleron de bœuf braisé, pommes purée, légumes croquants 19.-€

La Pintade

Tournedos de pintade aux algues,
risotto de quinoa et courgettes 27.-€

Le faux filet de Boeuf

Faux filet de bœuf Simmental, jus réduit de barigoule,
purée d'artichauts, oignons brûlés et pois gourmands 30.-€

Le Filet de Bœuf Maturé

Filet de bœuf maturé, petit pois, champignons et oignons doux 39.-€

.....

LE CHOIX DU FROMAGER

Faisselle de Fromage Blanc

Version salée ou sucrée

9.-€

Dégustation de Fromages Régionaux

De la maison Gaugry (Brochon)

11.-€

.....

UNE NOTE SUCREE

La Fraise

Sablé au poivre de Timut, crémeux vanille et cassis,
fraises au balsamique blanc

12.-€

Le Tiramisu

Déclinaison d'un tiramisu, chocolat « z caramel »,
granité au café et gelée amaretto

12.-€

Le Chocolat

Ganache chocolat 70% Elianza, croquant praliné,
granité Melitte et fèves de Tonka

14.-€

Le Citron

Craquant de meringue, crémeux citron et basilic

14.-€

La Citronnelle

Gelée de citronnelle et framboises, biscuit amandes, sorbet menthe

15.-€

MENU DES CLIMATS

Effiloché de lapin et estragon,
consommé clair, caramel de tomates au Porto

ou

Filets de maquereau snackés, fenouil croquant,
pastèque et groseilles

Dos de maigre saisi sur peau et vin rouge,
caviar d'aubergines, pignons de pin et lard paysan

ou

Tournedos de pintade aux algues,
risotto de quinoa et courgettes

Déclinaison d'un tiramisu, chocolat « z caramel »,
granité au café et gelée amaretto

ou

Sablé au poivre de Timut, crémeux vanille et cassis,
fraises au balsamique blanc

MENU RICHEBOURG

Fricassée d'escargots de Bourgogne et réglisse,
déclinaison de carottes et noisettes

ou

Compression de foie gras et rhubarbe,
framboises pépins et cerises

Filet de daurade royale rôti, bouillon épicié,
tomates cubes, concombres et pommes de terre curcuma

ou

Faux filet de bœuf Simmental, jus réduit de barigoule,
purée d'artichauts, oignons brûlés et pois gourmands

Ganache chocolat 70% Elianza, croquant praliné,
granité Melitte et fèves de Tonka

ou

Craquant de meringue, crémeux citron et basilic

AU GRE DES ENVIES

Menu dégustation 5 plats – Sélection de notre Chef



LES PETITS GASTRONOMES

Velouté de courgettes

ou

Assiette de saumon fumé, pain toasté, crème fouettée citron

ou

Tomates mozzarella et basilic

Suprême de volaille rôti

ou

Pièce de bœuf

ou

Pavé de saumon

Tagliatelles de légumes

ou

Purée de carottes

ou

Purée de pommes de terre et noix de cajou

Vacherin vanille et fraise

ou

Moelleux chocolat

ou

Assiette de fruits frais

Tarifs en Euros T.T.C et service compris



.....

SERVICE LOUNGE

Tous les jours de 11h à 22h30 / Everyday from 11.00 am to 22.30pm
Service au Bar ou dans votre chambre / Room service or maybe served in our Bar

.....

Soupe de courgettes et menthe fraîche	8.-€
Jambon persillé de Bourgogne, crème fouettée moutarde	11.-€
Planche de charcuterie et salade	12.-€
6 ou 12 escargots en caquelon	12.-€ ou 19.-€
Tomates mozzarella et basilic	14.-€
Tagliatelles au pesto	14.-€
Club sandwich, mesclun, pommes chips	15.-€
Salade César	15.-€
Carpaccio de bœuf, mesclun et parmesan, chips vitelotte	19.-€
Paleron de bœuf braisé, pommes purée et légumes	19.-€
Assiette de truite fumée	16.-€
Melon à l'Italienne	14.-€
.....	
Assiette de fromages affinés	7.-€
Salade de fruits frais	7.-€
Tarte du jour	7.-€
Assiette de glaces et sorbets	8.-€
Moelleux au chocolat	9.-€
Fromage blanc	9.-€