

**VOUS ACCUEILLE 7j/7  
DU LUNDI AU DIMANCHE**

Déjeuner

12h00 à 14h00

Dîner

19h30 à 21h30



**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**



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

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

15.-€

2 Plats

18.-€

3 Plats



## MENU DES PETITS GASTRONOMES

- 12 ans

Velouté de petit pois, estragon et saumon fumé

*ou*

Brouillade d'œufs et champignons



Pièce de bœuf rôti, galettes parmentières, jus réduit

*ou*

Pavé de maigre saisi, risotto crémeux au parmesan et asperges



Moelleux au chocolat

*ou*

Vacherin vanille/ framboise



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

# MENU DES CLIMATS

## Midi & Soir

### Version Allégée

Un menu co-signé par  
Cécile Carlet  
- Diététicienne diplômée -

38.-€

Entrée, Plat  
& Dessert

Suggestion  
en apéritif:  
Cocktail détox  
7.-€

EN MOYENNE  
60%  
CALORIES EN MOINS

Déclinaison de petits pois d'Irène et légumes croquants,  
croustillant au curcuma et tourteau



*ou*

Filet de maquereau cuit à la flamme,  
fenouil acidulé et pois chiches



Suprême de volaille de Ludovic Maret rôti et ail doux,  
galettes parmentières au maïs et pousses d'épinards

*ou*

Dos de maigre saisi sur peau et coquillages,  
artichauts et oignons doux



Blanc-manger aux framboises,  
croquant aux agrumes, granité fleur d'oranger



*ou*

Vacherin déstructuré cassis et verveine,  
sauce chocolat et Tonka



Plat recommandé « Moins de Calories » par notre diététicienne, Cécile Carlet

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

# MENU DES CLIMATS

## Midi & Soir

38.-€

Entrée, Plat  
& Dessert

Tarte fine aux noisettes, petits pois d'Irène, légumes croquants et lard Ibérique

*ou*

Filet de maquereau cuit à la flamme, fenouil acidulé et pois chiches

\*\*\*\*\*

Noix de joue de bœuf confite au Pinot-Noir du Domaine,  
champignons de région, crémeux de pommes de terre

*ou*

Dos de maigre saisi sur peau et coquillages, artichauts et oignons nouveaux

\*\*\*\*\*

Blanc-manger aux framboises, croquant aux agrumes et fleur d'oranger

*ou*

Ganache au chocolat 69% « El Jardin » Michel Cluizel  
et citronnelle, gianduja et café

.....

### Possibilités en supplément

- Déclinaison d'asperges d'Irène, œuf à 64°C, morilles et ail des ours : + 4.-€

- Cromesquis de homard et chair de tourteau, concombre acidulé, eau de tomates : + 6.-€

\*\*\*\*\*

- Mignon d'agneau rôti et olives Taggiasches, risotto de petit épeautre, courgettes et fèves : + 5.-€

- Pêche du jour selon arrivage de la Criée : + 4.-€

\*\*\*\*\*

- Vacherin déstructuré au cassis et verveine, sauce chocolat et Tonka : + 3.-€

- Crémeux au chocolat blanc et fraises, granité mélisse : + .-€

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

## A LA CARTE...

### POUR COMMENCER

6 ou 12 escargots de Bourgogne en caquelon	13.-€ ou 18.-€
Déclinaison d'asperges d'Irène, œuf à 64°C, morilles et ail des ours	19.-€
Cromesquis de homard et chair de tourteau, concombre acidulé, eau de tomates	20.-€
Foie gras de canard mi-cuit, ketchup de cassis de la Ferme Fruirouge, mesclun d'herbes	21.-€

### ENTRE TERRE ET MER

Suprême de volaille de Ludovic Maret rôti et ail doux, galettes parmentières au maïs et pousses d'épinards	26.-€
La pêche du jour selon arrivage de la Criée	27.-€
Mignon d'agneau rôti et olives Taggiasches, risotto de petit épeautre, courgettes et fèves	29.-€
Côte de veau français rôti et réglisse, pulpe de pommes de terre et noix de cajou, légumes du potager	33.-€

Tarifs en Euros T.T.C et service compris

## LE CHOIX DU FROMAGER

Faisselle de Fromage Blanc - Version salée ou sucrée	9.-€
Dégustation de Fromages Régionaux - Maison Delin (Gilly-lès-Cîteaux)	11.-€



## UNE NOTE SUCREE

Blanc-manger aux framboises, croquant aux agrumes et fleur d'oranger	11.-€
Vacherin déstructuré au cassis et verveine, sauce chocolat et Tonka	13.-€
Crèmeux au chocolat blanc et fraises, granité mélisse	13.-€
Ganache au chocolat 69% « El Jardin » Michel Cluizel et citronnelle, gianduja et café	14.-€



## MENU AU GRE DES ENVIES

Tous les soirs & Dimanches midis  
- réservation pour l'ensemble des convives de la table -

**75.-€**  
Suggestion  
du Chef en  
5 services

Laissez-vous surprendre par l'inspiration de notre  
Chef Jérôme Lathuilière qui magnifie les produits issus  
de la richesse de notre terroir.

*( menu 5 plats )*

Tarifs en Euros T.T.C et service compris