

L'Équipe du Richelieu est heureuse de vous retrouver
Merci de la confiance accordée durant cette période difficile

**

Restaurant

Horaires : Midi 12H15/14H00

Soir 19H45/21H00

Fermeture Hebdomadaire Le Vendredi soir Le Samedi Toute la
Journée Et Le Dimanche Soir

A compter du 25 Juin jusqu'au 19 Septembre 2021

**

Nous continuons les plats à emporter si vous le souhaitez
A Commander au plus tard le jour même avant 10H30

**

MARDI 2 AOÛT

**

MENU 28 €

**

ŒUFS MIMOSA TOURTEAU

OU SALADE HARICOTS VERTS RILLETES DE CANARD

OU WOK CREVETTES ROSES JUS HOMARD

OU ROSACE DE MELON

OU 1X6 HUITRES FINES DE CLAIRE N°3 (Supp 2 €)

**

SUPREME DE PINTADE AUX MORILLES

OU POITRINE DE COCHON CONFITE 24H SNACKEE

OU COTE DE VEAU JUS THYM CITRON

OU MACARONADE DE LOTTE

OU PAVE DE LIEU JAUNE CAPPUCINO AUX CEPES

**

OSSAU BLEU BASQUE TOMME DE CHEVRE

OU PASTIS AMELIE FACON PAIN PERDU

**

(Tout Changement dans le Menu Supplément 2 €)

**

1 Entrée-1plat ou 1 Plat -1 Dessert 20 €

Plat du jour 16 €

(Midi et Soir du Lundi au Vendredi)

**

DEJEUNER CLUB 21 €

Servi Le Midi du Lundi au Vendredi

Entrée Plat ou Plat Dessert Verre de Vin Café

**

*Menu Enfant 10 €
(1 poisson ou 1 viande Blanche ou Rouge et 1 Glace)

*Menu Découverte
(Menu Servé pour l'ensemble des convives)*

40 € avec un verre de vin

Salade Gourmande au Foie Mi-Cuit

Ou Les 3 Petites Cassolettes de Homard

*Ou 1X7 Huîtres Utah Beach N°3

Poitrine de Pigeon et Foie Frais

Ou Nage de Sole au Fumet d'Huîtres

Fromages Affinés

Ou Sorbet Yuzu Poiré

*AFFICHAGE ORIGINE VIANDES BOVINES DECRET
DU 17 DECAMBRE 2002*

*FILE DE BOEUF ORIGINE France
COTE DE VEAU ORIGINE France*

DIMANCHE 1^{er} AOÛT

MENU 40 €

*ROSACE DE MELON JAMBON RACE HUNGARO
OU DECLINAISON SAUMON GRAVLAX TOURTEAU
OU TARTE FINE BOUDIN AUX POMMES
OU WOK CREVETTES ROSES JUS HOMARD
OU 1X7 HUITRES FINES DE CLAIRE N°3*

*SUPREME DE PINTADE AUX MORILLES
OU NOISETTES D'AGNEAU ROTIES JUS ESTOUFFADE
OU CONFIT DE CANARD
OU MACARONADE DE LOTTE TOMATE BASILIC*

*OSSAU TOMME DE CHEVRE BLEU BASQUE
OU SOUPE DE FRAISE
OU PASTIS AMELIE FACON PAIN PERDU
OU PROFITEROLES AU CHOCOLAT*

Boisson non comprise

DIMANCHE 1^{er} AOÛT

MENU CARTE 50 €

TERRINE DE FOIE DE CANARD MI-CUIT

OU SALADE GOURMANDE AU FOIE MI-CUIT

OU 1X9 HUITRES FINES DE CLAIRE N°3

OU NAGE DE SOLE AU FUMET D'HUITRES

TOURNEDOS ET FOIE FRAIS

OU POITRINE DE PIGEON DE CHEZ DUBLANC JUS TRUFFE ETE

OU PAVE DE BAR DE LIGNE A LA PLANCHA

OU CIVET DE HOMARD BLEU AU JURANCON (Supp 6 €)

FROMAGES AFFINES

OU LE TROIS CHOCOLAT D.DAUBOS

OU MACARON FRAMBOISES
