

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

**

MERCREDI 4 AOUT

**

MENU 28 €

**

SALADE BREBIS JAMBON RACE HUNGARO
OU WOK CREVETTES ROSES JUS HOMARD
OU TOURTEAU SAUMON GRAVLAX
OU FEUILLETE BLEU BASQUE
OU 1X6 HUITRES FINES DE CLAIRE N°3 (Supp 2 €)

**

POITRINE DE CANETTE MARCHAND DE VIN
OU POITRINE DE COCHON CONFITE 24H SNACKEE
OU CONFIT DE CANARD
OU DOS DE MERLU DE LIGNE CREME PIQUILLOS

**

OSSAU TOMME DE CHEVRE
OU CRUMBLE POMMES FACON TATIN

**

(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 servi 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} AOUT

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} AOUT

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
