

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 Samedi Toute la Journée Et Le
Dimanche Soir

**

Bonne Nouvelle Le Restaurant réouvre le Vendredi Soir
A partir du Vendredi 26 Novembre 2021

**

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

**

JEUDI 25 Novembre 2021

**

MENU 28 €

**

POELEE DE GAMBAS CREMEUX POTIMARRON
OU ASSIETTE CHARCUTERIE
OU DECLINAISON SAUMON GRAVLAX TOURTEAU
OU 1 X 6 HUITRES FINES DE CLAIRE N°3 (Supp 2 €)

**

ROUELLES DE PINTADE FERMIERE AUX CEPES
OU SALMIS DE PIGEON
OU PANACHE DE POISSONS DU MARCHE
BARBUE SOLE MERLU

**

OSSAU TOMME DE CHEVRE PECORINO
OU PAVLOVA FRAMBOISES

**

(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 € (1poisson ou 1viande Blanche ou Rouge et 1 Glace)

**

**

Menu Découverte
(Menu Servi pour l'ensemble des convives)

**

40 € avec un verre de vin

**

Mesclun Copeaux Foie Mi-Cuit Jambon de Canard

Ou Nage de Sole et Huîtres Tièdes

Ou 1X6 Huîtres Ostra Régal N°3

Ou Tatin Boudin Saint Jacques

**

Tournedos et Foie Frais

Ou Minute de Bar de Ligne à la Plancha

Ou Pôlée de Saint Jacques Porto Truffe Automne

**

Fromages Affinés

Ou Sorbet Yuzu Poire Ses Mignardises

**

AFFICHAGE ORIGINE VIANDES BOVINES DECRET
DU 17 DECEMBRE 2002

**

FILET DE BOEUF ORIGINE France

**