

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

**

Toute l'Équipe de Richelieu vous souhaite
une Bonne et Heureuse Année 2022

**

Vendredi 14 Janvier 2022

**

MENU 30 €

**

POELEE DE GAMBAS JUS HOMARD
OU JAMBON RACE HUNGARO RILLETTES DE CANARD
OU MESCLUN SAUMON GRAVLAX POIREAUX CREME CITRON
OU 1 X 6 HUITRES FINES DE CLAIRE N°3 (Supp 2 €)

**

ENTRECOTE ORIGINE France BEARNAISE
OU ESTOUFFADE D'AGNEAU
OU CONFIT DE CANARD
OU DOS DE MERLU DE LIGNE ET ENCORNETS

**

OSSAU COMTE COULOMMIERS
OU EVENTAIL DE POIRES AU CHOCOLAT

**

(Tout Changement dans le Menu Supplément 2 €)

**

1 Entrée-1plat ou 1 Plat -1 Dessert 21 €

Plat du jour 16 €

(Midi et Soir du Lundi au Vendredi)

DEJEUNER CLUB 22 €

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)

**

42 € avec un verre de vin

**

Mesclun Copeaux Foie Mi-Cuit Jambon de Canard

Ou Rouelles de Bar et Huitres Tièdes Ostra Régal

Ou Tian Saint Jacques au Jurançon

**

Tournedos et Foie Frais

Ou Poitrine de Pigeon à la Plancha de Chez M.DUBLANC
Cuisses en Salmis

Ou Sole et Gambas Jus Homard

**

Fromages Affinés

Ou Sorbet Yuzu Poiré Ses Mignardises

**

AFFICHAGE ORIGINE VIANDES BOVINES DECRET
DU 17 DECEMBRE 2002

**

FILET DE BOEUF ORIGINE France

**