

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

**

TERRASSE OUVERTE

**

VENDREDI 20 MAI 2022

**

MENU 30 €

**

POELEE DE GAMBAS JUS HOMARD
OU DECLINAISON GRAVLAX DE TRUITE TOURTEAU
OU JAMBON RACE HUNGARO RILLETES DE CANARD
OU SALADE DE TOMATES AVOCAT
OU 1 X 7 HUITRES FINES DE CLAIRE N°3 (Suppl 2 €)

**

ENTRECOTE ORIGINE France BEARNAISE
OU CONFIT DE CANARD
OU POITRINE DE COCHON CONFIT 24H
OU GRATIN DE SOLE ET TURBOT AUX POINTES D'ASPERGES

**

OSSAU BLEU BASQUE SAINT NECTAIRE
OU FRAISES MELBA

**

(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 TOUT HOMARD

55 €

Mise en Bouche

Tourteau Homard

Wok Pince Homard Jus Carapace

Fricassée de Homard aux Pointes d'Asperges

Soupe de Fruits Rouges

**

Menu Découverte

(Menu Servi pour l'ensemble des convives)

**

42 € avec un verre de vin

**

Mesclun Copeaux Foie Mi-Cuit Jambon de Canard

Ou Déclinaison Homard Tourteau Asperges vertes

Ou 1 X 6 Huîtres Ostra Régal N°3

**

Poitrine de Pigeon et Foie Frais

Ou Blanc de Turbot et Huîtres Tièdes

Ou Demi Homard Bleu en Fricassée
au Jurançon (Suppl 10 €)

**

Fromages Affinés de Chez Eric Damade

Ou Sorbet Yuzu Poiré Ses Mignardises

**

AFFICHAGE ORIGINE VIANDES BOVINES DECRET
DU 17 DECEMBRE 2002

**

FILET DE BOEUF ORIGINE C.E.

**

