



RESTAURATION

CONTACT

CITE Richelieu
20 place Louis XIII - 37120 Richelieu
Tel : 07 67 58 34 39
contact@citerichelieu.com

Petit déjeuner

Formule starter : 7€ / pers

Mini viennoiseries
Salade de fruits de saison
Jus d'orange frais
Boissons chaudes : thé, café

Formule Brunch : 12€ / pers

Mini viennoiseries
Pain d'épices façon carrot-cake
Verrine de granola maison aux fruits secs, yaourt et miel
Salade de fruits
Oeuf coque, mouillette au jambon de pays
Assortiment de jus de fruits frais
Boissons chaudes : thé, café



Pause (thé, café et jus de fruit)
incluse par demi-journée de
réservation de salle.

Déjeuner

Sur le pouce : 11€ / pers

Assortiment de petits sandwichs
Salade de légumes de saison
Dessert

Prendre le temps : 30€ / pers

Soupe de carottes au gingembre et citron vert
Tajine de légumes et poulet rôti aux épices
Tarte spéculoos au citron

Dîners servis à la teinturerie

Classique cardinal : 35€ / pers

Soupe crémeuse aux champignons et crème de noisettes
Dos de cabillaud, crème de chorizo et légumes rôtis
Mousse au chocolat croquante

Dîner

Apéritif dinatoire : 40€ / pers

Velouté céleri truffe
Assortiment de makis wraps houmous et saumon fumé
Tarte au potiron
Bouchée raviole aux champignons
Plateau de fromages
Moelleux au chocolat
Crumble aux fruits d'hiver

Signature truffes* du pays de Richelieu : 60€ / pers

Rémoulade de céleri et pommes vertes à la truffe, poulpe grillé
Parmentier de joue de bœuf confite et purée truffée
Vacherin truffé
Crêpe Suzette
(* tuber melanosporum du pays de Richelieu – de décembre à février)

Suggestions de saison - valable jusqu'au 15 mars 2019

Réservation à partir de 6 personnes.

Formules déjeuners et dîners hors boisson.

Dîners servis sur place ou à la teinturerie

Prix ht

LES VINS bio

de François Plouzeau

Vins blancs bio - AOP TOURAINE

Cendrillon 2017 : 24 € ttc
Le Chenin de la Colline 2017 : 24 € ttc
Marquis de C 2015 : 30 € ttc

Vins Rouges bio - AOP TOURAINE

Le Rouge des Cornus : 2017 20 € ttc
Gamay Sans TraLaLa 2017 : 25 € ttc
Cinabre 2016 : 30 € ttc

François Plouzeau, issu d'une vieille famille de vignerons de Chinon, travaille depuis trente ans sur cette terre et a opté depuis 1993 pour l'agriculture bio dynamique. Ses vins sont appréciés aux 4 coins du monde et sont régulièrement cités dans des revues professionnelles.

LA BULLE - vin de France

Milliard d'Etoiles : 32 € ttc