



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

Déjeuner

Déjeuner froid : 15€ / pers

Salade de légumes rôtis, jambon fumé,
Mozzarella et basilic.
Tarte au chèvre frais.
Fromage (+2€)
Tiramisu aux fruits.

Déjeuner froid : 18€ / pers

Salade de crudités à la thaï.
Rouleaux de printemps aux gambas.
Fromage (+2€)
Panna cotta aux fruits exotiques.

Déjeuner chaud : 15€ / pers

Curry de poulet fermier aux légumes.
Fromage (+2€)
Moelleux au chocolat.

Déjeuner chaud : 18€ / pers

Porc fermier confit aux légumes de
saisons et pommes-de-terre
sautées.
Fromage (+2€).
Tarte Tatin.
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

Velouté de champignons, mousse
mascarpone au saumon fumé.
Pavé de cabillaud en viennoise de
chorizo, risotto vert.
Brownie chocolat / orange.

Cocktail dinatoire : 40€ / pers

- Gaspacho de poivrons rouges et
toast aux tomates confites.
- Verrine de lentilles vertes du Berry,
betteraves et anguille fumée.
- Tomates cerises d'amour.
- Assortiment de makis.
- Wraps houmous et saumon fumé.
- Tarte aux légumes du soleil et
fromage frais.
- Ravioli de légumes à la japonaise.
- Plateau de fromages.
- Moelleux au chocolat.
- Tartelette au citron.
- Macarons variés.

Menu Richelieu : 49€ / pers

Velouté d'asperges blanches de
nos terres, copeaux de Haddock et
parfum de ciboulette.
Épaule d'agneau crousti-fondante
et jus corsé, printanière de
légumes bio.
Assortiment de fromages affinés.
Cheese-cake, caramel beurre salé.

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

Suggestions de saison modifiables à votre
demande.

Réservation à partir de 6 personnes.

Formules déjeuners et dîners hors boisson.

Dîners servis sur place ou à la Teinturerie.

Prix affichés TTC.



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