

Restaurant Gastronomique

Château de Courban

&

Spa NUXE



Takashi Kinoshita

Chef de Cuisine

*Passionné depuis l'enfance, Takashi Kinoshita, a un parcours brillant.
En 1999, il est élu meilleur élève de l'année par l'école culinaire Oda Gakuen.
Il fait ses premières armes au restaurant Bizen, de Minoru Adachi, Tokyo.*

*Il arrive en France en 2002 et choisi la capitale de la Bourgogne au Restaurant
Le Pré au Clerc (Chef étoilé Jean Pierre Billoux). Après un passage dans les
Cuisines du Palais de l'Elysée, il affine ses techniques et développe sa palette de
saveurs au Restaurant Le Moulin à Huile (Chef étoilé Robert Bardot M.O.F.) à
Vaison-la-Romaine.*

Parallèlement il participe à de nombreux concours :

2010 : Lauréat de l'Académie culinaire de France « Goût – Avenir – Tradition »

2014 à Meaux : Finaliste des « Toque d'Or 2014 Académie National de Cuisine »

2015 : Demi-finaliste Meilleur Ouvrier de France

Takashi arrive dans notre Maison en 2015

2016 : élu Grande Table par le groupe Alain Ducasse

2017 : élu Jeune Talent Guide Gault & Millau

&

élu Grande Table de l'Année de la Région Bourgogne Franche Comté

2018 : 1 Etoile au Guide Michelin



Guide MICHELIN



« Découvertes »

49 €

Amuse-bouche

* * *

Pigeonneau fermier

En terrine au poivre de Sichuan rouge, frisée fine,
vinaigrette à l'huile de cazette

Ou

Asperge blanche de Haute Marne

En velouté, churros au sésame noir, écume de cresson sauvage

* * *

Canette des Dombes

Suprême rôti, risotto de sarrasin de Bussy Rabutin,
mouseron de le Saint Georges du père Bret, mizuna,
jus au piment d'Espelette

Ou

Cabillaud et Artichaut safrané

Le dos habillé en kadaïf, nage de palourdes et légumes printaniers,
coppa, écume d'ail des ours

* * *

Chocolat et Café

« Grands Crus » en parfait glacé,
biscuit léger aux noix de pécan caramélisées, coulis au café

Ou

Fraise Gariguettes et Cramailote

En charlotte, « lentilles Bio d'Or – An », chantilly cramailote,
crumble et glace au baies roses

Chariot de Fromages 15 €

« Saveurs »

(Menu servi à l'ensemble des convives)

89 €

Amuse-Bouche

* * *

Lentilles Bio d'Or et Caviar français

Crevettes Moruno, crème légère de brillat savarin, gaufre

* * *

Langoustines et Petit pois Téléphone

En raviole ouverte, carottes nouvelles, pakchoï, écume de shoga

* * *

Agneau de L'Aube et Morilles

Selle rôtie sur duxelles de morilles, asperges blanches grillées sur braise, navets nouveaux, feuilles de Sichuan, jus corsé

* * *

Fraise Cléry et Romarin du jardin

Chocolat fraise-framboise en « papillon »,
crème brûlée, mousse légère et meringue,
sorbet à la fleur de romarin

Chariot de fromages 12 €

« Dégustation »

(Servi à l'ensemble des convives)

119 €

Selon la saison

Selon le marché

Selon leurs inspirations

Notre Chef

Takashi Kinoshita

Et

Notre Chef Pâtissière

Sae Hasegawa

Vous invitent à un voyage gastronomique

En sept escales

Chariot de fromages 12 €

Les Fromages

15 €

Affinés par Sylvain Maitre Fromager et soigneusement choisis par le chef sommelier qui vous proposera des accords surprenants

Les Enfants

19 €

(Plat – Dessert)

Nos Partenaires de Bourgogne et d'ailleurs ...

Fleurs et Herbes

Potager et jardin de la Maison

Moutarde

La Moutarderie Fallot

Lentilles vertes bio

Famille Ollin

Fleur de Noisette de Bourgogne

La Cazette

Asperges

Earl du Joli Bois

Fromager

Les Fromages de Sylvain Steve

Cueilleur de Champignons

Père Bret

Safran

Safran des Aulnes

Brasserie

Brasserie de Vauclair la Choue

Boucher

Huguier Frères

Salaison

La Petite Ferme

Foie Gras

Maison Masse

Maraîcher

Maternaud

Poissonnier & Crustacés

Marie Luxe

Farine – Label Rouge

Dijon

Caviar

Maison Sturia