

Restaurant Gastronomique

Château de Courban

&

Spa NUXE



Takashi Kinoshita

Chef de Cuisine

*Passionné depuis l'enfance, Takashi Kinoshita, à 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 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 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 » à Meaux 2014 : 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^{re} Etoile au Guide Michelin



Guide MICHELIN



"Découvertes"

47 €

Amuse-bouche

Cœur de Saumon Fumé et gambas

En cocktail, salade mizuna, petits pois et navets nouveau, vinaigrette à l'huile de cazette

Ou

Broccoli et chorizo de **Bœuf Charolais**

En velouté glacé et tempura, parfum de sureau

« **Pince de Dombes** »

En Suprêmes, lentilles Bio de Chatillonnais et légumes de saison,
Jus à la sauge du potager

Ou

« **Dos de Cabillaud** »

Vapeur, écrasé de carottes nouvelles, champignon de saison
Asperges sauvages et écume citronnelle

Coupe **Choco-Fraise**

Chocolat grand cru Araguani, fraises gariguettes, chiffon cake,
Crème à la fève de tonka, suspension de printemps

Ou

Thé « Matcha »

En gaufre et crème glacée, fruits rouges
Chantilly cramailote

Menu Saveur

(Menu servi à l'ensemble des convives)

75 €

Amuse-bouche

Tataki de Crevettes et Caviar français

Petits pois téléphone, crème légère de Brillat-Savarin

Saint Pierre de Bretagne à la vapeur

Asperge Sauvage, Champignon de la région Châtillonnaise, zéphyr de Combava

Côte de Veau de l'Aube rôtie

Asperge blanche, fricassée de Chayote et fèves, Jus corsé

Symphonie Fraise Rhubarbe

En entremet, Mousse légère de fromage blanc vanillée, glace et Cristallise de Rose du jardin

Mignardises

Fromages en supplément 12 €

"Dégustation"

(Servi à l'ensemble des convives)

95 €

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**

Fromages en supplément 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 la Bourgogne et d'ailleurs ...

Foie Gras

Maison Masse

Moutarde

La Moutarderie Fallot

Farine - Minoterie

Maurice Philippe

Maraîcher

Maternaud

Boucher

Huguier Frères

Poissonnier & Crustacés

Marie Luxe

Truite de l'aube

Truites de l'Aube GAEC

Brasserie / Biere

Brasserie de Vézelay

Fleur de Noisette de Bourgogne

La Cazette

Fromager

Les Fromages de Sylvain