

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 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 »

49 €

Amuse-bouche

Pigeonneau fermier

En terrine au poivre de Sichuan rouge, salade de saison,
Vinaigrette à l'huile de sésame

Ou

Butternut tardif

En velouté, churros au sésame noir, écume de shoga,
chantilly au Délice de Bourgogne

* * *

Agneau de l'Aube

Carré rôti, risotto de sarrasin de Bussy Rabutin,
Chanterelles jaunes de la région, mizuna, oignon nouveau
jus corsé au piment d'Espelette

Ou

Saint Pierre de Bretagne

Meunière à la cazette de Bourgogne,
pakchoi, topinambour, câpres Liliput, sauce maltaise

* * *

Chocolat & Café

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

Ou

Orange sanguine & Gingembre

En panacotta, nata de coco, hibiscus, madeleine aux graines de Chia bio

Chariot de Fromages 15 €

« Saveurs »

(Menu servi à l'ensemble des convives)

79 €

Amuse-Bouche

* * *

Œuf fermier et foie gras de canard

Façon rossini, topinambour, sugar snap, gressin à la truffe noire

* * *

Langoustines de Bretagne

En raviole ouverte, pak choï, enryngii, carotte blanche.
Zéphyr de safran de Côte d'or

* * *

Poularde de Bresse

Suprême nappé à la bière bio de Vézelay, cuisse en yakitori,
jeunes pousses d'épinards et pommes soufflées.
Copeaux de Diamant noir

* * *

Vacherin aux fruits exotiques

Flambé au Vieux Rhum, Chocolat blanc yuzu,
biscuit basilic

Chariot de fromages 12 €

« Dégustation »

(Servi à l'ensemble des convives)

99 €

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 Maître 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 ...

Foie Gras

Maison Masse

Moutarde

La Moutarderie Fallot

Farine – Label Rouge

Dijon

Maraîcher

Maternaud

Caviar

Maison Sturia

Boucher

Huguier Frères

Poissonnier & Crustacés

Marie Luxe

Lentilles vertes bio

Famille Ollin

Brasserie

Brasserie de Vauclair la Choue

Fleur de Noisette de Bourgogne

La Cazette

Fromager

Les Fromages de Sylvain Steve