

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

Gibier à plumes

En terrine, salade d'hiver, noix de Courban,
chutney de figues au poivre de Sichuan rouge, vinaigrette grand veneur

Ou

Potimarron du potager

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

* * *

Canette des Dombes

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

Ou

Lottillon de Bretagne

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

* * *

Physalis & Tilleul

En cinq déclinaisons : mousse légère, confit, gelée, crème et sorbet

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

* * *

Tartelette gonflée,
« Carabinero » et « Yukari », frisée fine,
Crème acidulée, caviar français

* * *

Œuf de Courban

En brouillade, foie gras de canard poêlé, oignon fane,
blettes, sauce meurette

* * *

Filet Mignon de Veau de l'Aube

Rôti, déclinaison de pommes de terre de la région,
broccolini, jus corsé et copeaux de truffe Mélanosporum

* * *

Mont-blanc revisité

Biscuit Joconde, confit de marron,
Crèmeux chocolat Guanaja, glace Armagnac

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 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 ...

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