Château de COURBAN ★★★★

L'histoire du Château de Courban débute en 1998.

Pierre Vandendriessche entrepreneur et décorateur d'intérieur à Lille, son épouse Christine viennent de quitter Lille d'où la famille est originaire.

Sur la route de la Bourgogne, ils tombent amoureux de cette Maison de Maître reconstruite en 1815 sur les bases d'un château brûlé à la révolution.

Ce duo va transformer cette noble demeure en maison familiale.

Un soir des chasseurs frappent à leur porte pour demander l'hospitalité. Ce sont eux qui insuffleront l'idée d'une maison d'hôtes ouverte en juin 2000.

Après plusieurs années de travaux, aidés de leurs fils Frédéric et Jérôme la Maison devient un hôtel de charme, de très beaux jardins et terrasses sont créés. Un spa, piscine, bassin de nage sont ouverts en 2008.

Le charme bucolique, l'authenticité, l'esprit de famille de ce lieu est né.

Désormais, le Château de Courban compte vingt-cinq chambres toutes uniques, des salons de réceptions, un restaurant gastronomique étoilé.

Leur fils Frédéric et son épouse Mylène gèrent cette belle Maison devenue une destination dans un esprit chic campagne.

A Courban dans cette Bourgogne multiple et variée, nous voulons que vous vous sentiez comme chez vous, « comme à la Maison loin de la Maison »

Guide MICHELIN

Découverte

79€

Le jarret de veau (ou St Jacques, supplément 12€)
La lotte
Le litchi

Saveurs

119€

La Saint-Jacques
Le jarret de veau
La lotte
Le bœuf
Le chocolat

Emotions

145€

Dégustation de tous les plats et inspirations du chef et son équipe.

Nos Fromages affinés

19€

Menu enfant (moins de 12 ans)

25€

La Saint-Jacques
En carpaccio, vinaigrette au lait baratté

~

Le jarret de veau
Braisé en raviole, champignons, pesto, jus et émulsion au vieux Parmesan

~

Le céleri
En variation, condiment et jus végétal à la truffe

~

La lotte
Affinée, en sauce matelote, épinards et crème de coquillages

~

Le bœuf
Charolais, maturé grillé au kamado, pommes soufflées et brocolettis, jus de boeuf

~

Le kumquat
En sorbet, écume au gingembre et cardamome

~

Le chocolat et l'orange
Crémeux au sésame, déclinaison d'orange sanguine, riz et quinoa soufflé