

# Château de COURBAN <sup>★★★★</sup>



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.

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 »

## Découverte

79€

Les asperges (ou, langoustine, supp 12€)

Le retour de pêche

Le Cheese-cake

## Saveurs

119€

Le Mulet

Les Asperges

Le retour de pêche

La Volaille

Le chocolat & La banane

## Emotions

145€

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

## Nos Fromages affinés

(Supplément) 19€

## Menu enfant (moins de 12 ans)

25€

### Le Mulet

*En carpaccio, vinaigrette au lait baratté, caviar Oscière d'Aquitaine*

~

### Les Asperges

*Duo d'asperges grillées, Hollandaise au yuzu, Sarrazin soufflé*

~

### La Langoustine

*Langoustines rôties, condiments de citron bio et de vanille de Taba, purée de patate douce infusée au kéfir*

~

### Le retour de pêche

*Affinée, déclinaison d'artichauts, shiso rouge, crème de barigoule*

~

### La Volaille

*Volaille de Racan farcie aux morilles, pommes soufflées et brocolettis, pesto à l'ail des ours*

~

### Le kumquat

*En sorbet, écume au gingembre et cardamome*

~

### Le Chocolat & La Banane

*Banane, légèreté au caramel, exotisme du gingembre*