

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^{er} Etoile au Guide Michelin



Guide MICHELIN



Les Entrées

Tataki de **Saint Jacques et Crevettes Moruno**, 29 €

Salade ficoïde glaciale, feuilles de moutarde, topinambour et vinaigrette à la truffe

Prince de Bourgogne en consommé 26 €

Dés de foie gras, légumes d'hivers, chantilly citron combawa

Potimarron de notre potager 22 €

Velouté, surimi de gambas, écume de gingembre

Les Poissons

Dorade Royale Bio 31 €

Poêlée, quinoa bio en risotto, champignons shitaké, shimeji,
Pousses d'épinard, huile d'olive fruitée

Arrivages de Bretagne 37 €

Poisson ou crustacé selon arrivage

Les Viandes

Pintade fermière 32 €

Suprême en blanquette, carottes multi-couleurs,
Chou chinois, pleurotes grises, riz soufflé

Cœur de filet mignon de veau 38 €

Habillé de casette et pain d'épices de Dijon, salsifis, broccolini en tempura,
réduction de Bière bio de Vézelay

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)

"Saveurs" sucrées

par

Sae HASEGAWA - Chef pâtissière

16 €

A commander en début de repas

Choux Carré Clémentine

Déclinaison, confit, marmelade, crème légère et sorbet au

Crément de Bourgogne rosé du Pays Chatillonnais

Tarte d'Amour

Pommes caramel, mousse mascarpone, ananas Victoria

Flocon Chocolat

Grand cru Ganaja, parfait glacé au café, neige de caramel

Glaces et Sorbets

Assortiment de notre Chef Pâtissière, fruits frais de saison

"Découvertes"

47 €

Amuse-bouche

Potimarron du notre potager

Velouté, surimi de gambas, écume de gingembre

Ou

Prince de Bourgogne en consommé

dés de foie gras légumes d'hivers, chantilly citron combawa

Pintade fermière

Suprême en blanquette, carottes multi-couleurs,
chou chinois, chanterelles jaune, riz soufflé

Ou

Dorade Royal Bio

Poêlée, quinoa Bio en risotto, champignons shitaké, shimeji pousse d'épinard,
huile d'olive fruitée

Flocon Chocolat

Grand cru Ganaja, parfait glacé au café, neige de caramel

Ou

Choux Carré Clémentine

Déclinaison, confit, marmelade, crème légère et sorbet au
Crément de Bourgogne du Pays Chatillonnais

"Saveurs"

(Menu servi à l'ensemble des convives)

75 €

Amuse-bouche

Tataki de **Saint Jacques et Crevettes Moruno**,

Salade ficoïde glaciale, feuilles de moutarde, topinambour et vinaigrette à la truffe

Sole de Bretagne

Meunière sur l'arête, raviole de choux chinois et shiitake,

jus parfumé au piment d'Espelette

Cœur de filet mignon de veau

Habillé de casette et pain d'épices de Dijon, salsifis, broccolini,

réduction de Bière bio de Vézelay

Tarte d'Amour

Pommes caramel, mousse mascarpone, ananas Victoria

Mignardises

Fromages en supplément 12 €

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

"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 €