

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 de plume

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 gingembre,
chantilly au délice de bourgogne

* * *

Canette des Dombes

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

Ou

Bar Bio

Filet poêlé, mousseline de patate douce rouge, shimeji, pousse d'épinard,
écume de cardamone verte

* * *

Promenade Physalis & tilleul

Déclinaison en
confit, gelée, mousse, crème, sorbet

Ou

Chocolat Cazette

Lune de chocolat, chantilly, cazette, nashi,
Sorbet nashi

Fromage en supplément

Menu Saveur

(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 brouillard, Foie gras de canard poêlé, oignon fane,
Blette, sauce meurette.

* * *

Filet Mignon de Veau de l'Aube

Rôti, moutarde de cassis, aubergine tardive grillée,
copeaux de Potimarron du potager, Jus corsé

* * *

Mont-blanc revisité

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

Suppléments fromages 12 €

Accords Insolites Ephémères

Fromages & Champagnes

149 €

Servit à l'ensemble des convives de la table

Premier Cru - Extra Brut



Comté 18 mois de Marcel Petite « Cru des Sapins »

Frit à la japonaise, coulis de cresson sauvage,

Cazette de Bourgogne



Cuvée Abyss - Millésime 2013 - Brut zéro



Ossau Iraty fermier

En mousse légère, poivre torréfié, mizuna, cramailotte,

Huile d'olive mûre



Blanc de Meuniers - Premier Cru - Brut zéro



Brillat Savarin crémeux

Surmonté de tataki de crevette Moruno et

Caviar Oscietre français, gaufre de sarrasin de Bussy Rabutin



Rubis de Noirs - Millésime 2009 - Brut



Epoisses au lait cru et petit épeautre bio

Façon risotto, dos de chevreuil de l'Aube,

Laqué au miel de la région, pousses d'épinard



Demi Sec - Millésime 2009



Roquefort affiné

Merveilleux au nashi et noix de Courban

CHAMPAGNE

**LECLERC
BRIANT**

Epernay, France

Sur une proposition de

Jean Dusaussoy, Chroniqueur & consultant

sur les accords Vins & Mets

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