

# *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<sup>er</sup> Etoile au Guide Michelin*



**Guide MICHELIN**



# "Découvertes"

47 €

Amuse-bouche

## **Cœur de Saumon Fumé** et gambas

En cocktail, salade mizuna et navet nouveau vinaigrette à l'huile de cazette

Ou

## **Prince de Bourgogne** en consommé

dés de foie gras, petits légumes, chantilly citron combawa

---

## **Pintade fermière** de la région

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

Ou

## **Dorade Royal Bio**

Poêlée, quinoa Bio en risotto, champignons shitaké, shimeji pousses d'épinards,  
huile d'olive fruitée

---

## **Flocon Chocolat**

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

Ou

## **The « Matcha » de Shizuoka**

En gaufre et crème glacée, fruits rouges  
Chantilly cramailote

# **Menu Saveur**

(Menu servi à l'ensemble des convives)

75 €

## **Amuse-bouche**

### **Asperges vertes**

Cruces et cuites, chantilly au caviar français,

Gaufres de sarrasin de Bussy Rabutin

### **Langoustines rôties aux épices**

Pomelos, coulis de cresson sauvage

### **Carré d'agneau de l'Aube**

Petit épeautre bio du Châtillonnais, légumes de printemps, ail des ours

Jus moutarde de cassis

### **Merveilleux aux fraises**

Nuage de yuzu, copeaux de chocolat « Inspiration Fraise »

### **Mignardises**

Fromages en supplément 12 €

# "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 €

## **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 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