

# *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 étoilé 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 étoilé 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 »*

*2014 à Meaux : 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 Etoile au Guide Michelin*



**Guide MICHELIN**



## « Découvertes »

49 €

Amuse-bouche

\* \* \*

### **Pigeonneau fermier**

En terrine au poivre de Sichuan rouge, frisée fine,  
vinaigrette à l'huile de cazette

Ou

### **Asperge blanche de Haute Marne**

En velouté, churros au sésame noir, écume de cresson sauvage

\* \* \*

### **Canette des Dombes**

Suprême rôti, risotto de sarrasin de Bussy Rabutin,  
mousseron de le Saint Georges du père Bret, mizuna,  
jus au piment d'Espelette

Ou

### **Cabillaud et Artichaut safrané**

Le dos habillé en kadaïf, nage de palourdes et légumes printaniers,  
coppa, écume d'ail des ours

\* \* \*

### **Chocolat et Café**

« Grands Crus » en parfait glacé,  
biscuit léger aux noix de pécan caramélisées, coulis au café

Ou

### **Fraise Gariguettes et Cramailote**

En charlotte, « lentilles Bio d'Or – An », chantilly cramailote,  
crumble et glace au baies roses

*Chariot de Fromages 15 €*

# « Saveurs »

(Menu servi à l'ensemble des convives)

89 €

Amuse-Bouche

\* \* \*

## Lentilles Bio d'Or et Caviar français

Crevettes Moruno, crème légère de brillat savarin, gaufre

\* \* \*

## Langoustines et Petit pois Téléphone

En raviole ouverte, carottes nouvelles, pakchoï, écume de shoga

\* \* \*

## Agneau de L'Aube et Morilles

Selle rôtie sur duxelles de morilles, asperges blanches grillées sur braise, navets nouveaux, feuilles de Sichuan, jus corsé

\* \* \*

## Fraise Cléry et Romarin du jardin

Chocolat fraise-framboise en « papillon »,  
crème brûlée, mousse légère et meringue,  
sorbet à la fleur de romarin

*Chariot de fromages 12 €*

# « Dégustation »

(Servi à l'ensemble des convives)

119 €

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**

*Chariot de fromages 12 €*

## **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)

# **Nos Partenaires de Bourgogne et d'ailleurs ...**

## **Fleurs et Herbes**

Potager et jardin de la Maison

## **Lentilles vertes bio**

Famille Ollin

## **Asperges**

Earl du Joli Bois

## **Cueilleur de Champignons**

Père Bret

## **Brasserie**

Brasserie de Vauclair la Choue

## **Salaison**

La Petite Ferme

## **Maraîcher**

Maternaud

## **Farine – Label Rouge**

Dijon

**Moutarde**

La Moutarderie Fallot

**Fleur de Noisette de Bourgogne**

La Cazette

**Fromager**

Les Fromages de Sylvain Steve

**Safran**

Safran des Aulnes

**Boucher**

Huguier Frères

**Foie Gras**

Maison Masse

**Poissonnier & Crustacés**

Marie Luxe

**Caviar**

Maison Sturia

*Restaurant Gastronomique*

# *Château de Courban*

*&*

## *Spa NUXE*



## *Takashi Kinoshita*

*Head Chef*

*Cuisine enthusiast since childhood, Takashi Kinoshita, has a brilliant career. He was elected « Best student of the year » in 1999 in his culinary school of Oda Gakuen. He started his first years of professional cook at the Bizen restaurant, belonging to Minoru Adachi in Tokyo.*

*He arrived in France in 2002 and chose the capital of Burgundy to work in the Restaurant Le Pré au Clerc (Michelin Star rewarded Chef Jean Pierre Billoux). After an experience in the kitchen of the French Presidential home « Palais de l'Elysée », he developed his palette of savors and refined his cooking style at the Restaurant Le Moulin à Huile (Michelin Star rewarded Chef Robert Bardot M.O.F.) in Vaison-la-Romaine.*

*In the meantime, he participated in many competitions :*

*2010 : Laureate of the « Académie culinaire de France » « Goût – Avenir – Tradition » in Meaux 2014 : Finalist of « Toque d'Or 2014 Académie National de Cuisine »*

*2015 : Semifinalist « Meilleur Ouvrier de France »*

*Takashi arrived in our House in 2015*

*2016 : elected « Grande Table » by the Alain Ducasse group*

*2017 : elected « Jeune Talent » (Young Talent) Guide Gault & Millau*

*&*

*elected « Grande Table de l'Année » by the Bourgogne-Franche Comté Region*

*2018 : One Michelin Star*



**Guide MICHELIN**





## « Découvertes »

49 €

Appetizer

\* \* \*

### Farm Squab

Terrine-style with red Sichuan pepper, seasonal frisée salad,  
Cazette oil Vinaigrette

Or

### Haute-Marne White Asparagus

Velouté-style, black sesame churros, wild watercress foam

\* \* \*

### Dombes Duckling

Roasted Supreme, Risotto of Buckwheat from Bussy Rabutin,  
St George Mousseron Mushrooms from Monsieur Bret, Mizuna,  
Espelette pepper juice

Or

### Cod and saffron Artichoke

Back of cod cooked kadaïf-style, clams and seasonal vegetables, coppa  
Wild garlic foam

\* \* \*

### Chocolate and Coffee

Parfait glacé « Grands Crus », caramelized pecan nuts biscuit,  
coffee coulis

Or

### Gariguette Strawberry and Cramailote

Charlotte-style, organic local lentils « d'Or » « An-style », Cramailote  
chantilly, crumble and pink pepper ice cream

*Cheese trolley 15 €*

## « Saveurs »

(Menu served for all guests at the table)

89 €

### Appetizer

\* \* \*

### Organic local Lentils « d'Or » and French Caviar

Moruno Shrimps, Brillat-savarin soft cream, waffle

\* \* \*

### Norway Lobster and Téléphone green Peas

Raviole-style, young carrots, pakchoï  
Shoga foam

\* \* \*

### Lamb from Aube and Morels

Saddle of Lamb roasted on duxelles of morels, ember-grilled white  
asparagus,  
Young turnip, Sichuan pepper leaves, full-bodied juice

\* \* \*

### Cléry Strawberry and Chef's garden Rosemary

Strawberry-Raspberry Chocolate « butterfly »,  
crème brûlée, light mousse and meringue,  
Rosemary flower Sherbet

*Cheese trolley 12 €*

# « Dégustation »

(Menu served for all guests at the table)

119 €

Depending on the season  
Depending on the market  
According to their inspirations

Our Chef  
Takashi Kinoshita  
and  
Our Pastry Chef  
Sae Hasegawa

Invite you to an ultimate culinary journey  
In Seven Steps

*Cheese trolley 12 €*

## **The Cheeses**

15 €

Refined by Sylvain « Maitre Fromager » and carefully selected by our « Chef sommelier » who will recommend you surprising and delightful food and wine pairing

## **The Kids**

19 €

(Main Course – Dessert)

# **Our Partners from Burgundy and elsewhere ...**

## **Flowers and Herbs**

Our own garden

## **Organic green Lentils**

Family Ollin

## **Asparagus**

Earl du Joli Bois

## **Hand-picked Mushrooms**

Père Bret

## **Brasserie**

Vauclair la Choue Brasserie

## **Salaison**

La Petite Ferme

## **Fruits & Vegetables**

Maternaud

## **Flour – Label Rouge**

Dijon

**Mustard**

La Moutarderie Fallot

**Burgundy Hazel**

La Cazette

**Cheesemonger**

Les Fromages de Sylvain Steve

**Saffron**

Safran des Aulnes

**Butcher**

Huguier Frères

**Foie Gras**

Maison Masse

**Fishmonger**

Marie Luxe

**Caviar**

Maison Sturia