

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



**Guide MICHELIN**



# "Découvertes"

49 €

Amuse-bouche

**Tofu de sésame blond et de Foie gras de canard,**  
Coulis de courgette et concombre du potager, vinaigrette de sésame

Ou

**Huîtres « Perle Blanche » n°2**  
à la Japonaise, salade de Mizuna, wakamé et navet Daikon,  
Julienne de piments doux

---

## Canette des Dombes

En Suprêmes à la moutarde de Cassis, Aubergine grillée,  
Figue et copeaux de potimarron du potager, jus corsé

Ou

## Bar Bio

Vapeur, écrasé de carottes nouvelles, champignon de saison  
Haricots verts extra fins et écume citronnelle

---

## Mirabelle Brillat-savarin

Parfait glacé au Brillat-savarin, confiture de mirabelle,  
crème gingembre, gelée au shiso rouge

Ou

## Chocolat cazette

Lune de chocolat, chantilly cazette, figue,  
Glace armagnac

Chariots de fromages 15 €

# Menu Saveur

(Menu servi à l'ensemble des convives)

75 €

## Amuse-bouche

### Tataki de Crevettes et Caviar français

Petits pois tardifs, sarrasin, crème légère de Brillat-Savarin

### Saint Pierre de Bretagne à la vapeur

Haricots verts extra fins, shimeji, shiitake zéphyr de Combava

### Côte de Veau de l'Aube rôtie

Maïs nouveau, fricassée de Chayote et sugar snaps, Jus corsé

### Pêche, Verveine

Dans coque de sucre et chocolat blanc comme un aquarium,

Pamplemousse rose, crème anglaise à la pêche blanche

## Mignardises

Suppléments fromages 12 €

# "Dégustation"

(Servi à l'ensemble des convives)

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 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 ...**

## **Foie Gras**

Maison Masse

## **Moutarde**

La Moutarderie Fallot

## **Farine – Label Rouge**

Dijon

## **Maraîcher**

Maternaud

## **Boucher**

Huguier Frères

## **Poissonnier & Crustacés**

Marie Luxe

## **Lentilles vertes bio**

Famille Olin

## **Brasserie / Biere bio**

Brasserie de Vézelay

## **Fleur de Noisette de Bourgogne**

La Cazette

## **Fromager**

Les Fromages de Sylvain Steve