

DRIVE by Château de COURBAN ^{★★★★}


Guide MICHELIN

MENU DU 15 / 16 / 17 MAI

39 €

ASPERGES VERTES & NAVET DAIKON

en salade, mimosa, wakamé. Copeaux de coppa,
Vinaigrette de sésame doré

FILET DE BŒUF CHAROLAIS & SARRASIN

rôti, sarrasin façon risotto aux légumes de saison,
jus simple parfumé au romarin du potager

CITRON JAUNE & VERT

En tarte revisitée, crumble aux amandes,
gelée à la fleur de sureau.

MENU ENFANT PLAT & DESSERT

19 €

GATEAU PAR NOTRE CHEF PATISSIERE

Une occasion particulière, un évènement,
une envie... 12 € par personne
(minimum 4 personnes)

PAINS MAISON

Blanc ou aux céréales (350gr) 6 €

LE PLAT D'ENFANCE DU CHEF TAKASHI

NOUILLES JAPONAISES AUX LEGUMES / 12 €

Nouilles faites maison, accompagnées de tempura
de légumes

NOUILLES JAPONAISES AUX LEGUMES ET AUX CREVETTES / 18 €

Nouilles faites maison, accompagnées d'un mix
de tempura de légumes et crevettes

A P E R I T I F S

POUR 2 PERSONNES / 12 €

Macaron Salé à la moutarde d'estragon
Gougère à la mousse de brillat-savarin
Noix de cajou caramélisées au paprika

S E L E C T I O N D E V I N S 75 cl

RULLY EN BAS DE VAUVRY 2018 JB PONSOT

Bouche intense et fraîche, énergique et fruitée 24 €

RASTEAU LES ARGILES BLEUES 2017 DOMAINE DE BEAURENARD

Bio, notes de fruits noirs, de poivre et d'épices 26 €

D'autres vins et champagnes sont disponibles à la commande

R E T R A I T E N D R I V E

COURBAN : VENDREDI 15 ET SAMEDI 16 DE 18H À 19H /
DIMANCHE 17 : DE 11H À 12H ET DE 18H À 19H

BAR SUR SEINE (PARKING GAN ASSURANCES) : VENDREDI 15 DE 18H À 19H

CHAUMONT (PARKING CABINET ROCARD) : SAMEDI 16 DE 18H À 19H

R E S E R V A T I O N S

COMMANDEZ AVANT MERCREDI 13 MAI 10H30 AU

03-80-93-78-69 OU SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE


New!