

## « Saveurs »

(Menu servi à l'ensemble des convives)

89 €

Amuse-Bouche

\* \* \*

### **Cerises de l'Yonne et Foie gras de Canard**

Entier mi-cuit aux « cinq épices », salade cerise-concombre,  
réduction de guignolet

\* \* \*

### **Langoustine et Quinoa Bio**

Frit, Petits pois téléphone,  
carotte fannes, sauce crustacé,  
lait de petits pois en cappuccino

\* \* \*

### **Veau de l'Aube et Foin Bio**

Côte rôtie fumée minute, haricots verts extra fin, girolles,  
mousseline de pomme de terre à l'huile et graine de cameline, jus léger

\* \* \*

### **Abricot et Miel Châtillonnais**

En déclinaison, choux pistache et  
crème légère de Flavigny,  
nougat glacé parfumé au thym

*Chariot de Fromages 12 €*



*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*

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

### Fleurs et Herbes

Potager et jardin de la Maison

### Moutarde

La Moutarderie Fallot

### Lentilles vertes bio

Famille Ollin

### Fleur de Noisette de Bourgogne

La Cazette

### Asperges

Earl du Joli Bois

### Fromager

Les Fromages de Sylvain Steve

### Cueilleur de Champignons

Père Bret

### Safran

Safran des Aulnes

### Brasserie

Brasserie de Vaclair la Choue

### Boucher

Huguier Frères

### Salaison

La Petite Ferme

### Foie Gras

Maison Masse

### Maraîcher

Maternaud

### Poissonnier & Crustacés

Marie Luxe

### Farine – Label Rouge

Dijon

### Caviar

Maison Sturia

