

Château de COURBAN ^{★★★★}



L'histoire du Château de Courban débute en 1998.

Pierre Vandendriessche entrepreneur et décorateur d'intérieur à Lille, son épouse Christine viennent de quitter Lille d'où la famille est originaire.

Sur la route de la Bourgogne, ils tombent amoureux de cette Maison de Maître reconstruite en 1815 sur les bases d'un château brûlé à la révolution.

Ce duo va transformer cette noble demeure en maison familiale.

Un soir des chasseurs frappent à leur porte pour demander l'hospitalité. Ce sont eux qui insuffleront l'idée d'une maison d'hôtes ouverte en juin 2000.

Après plusieurs années de travaux, aidés de leurs fils Frédéric et Jérôme la Maison devient un hôtel de charme, de très beaux jardins et terrasses sont créés.

Un spa, piscine, bassin de nage sont ouverts en 2008.

Le charme bucolique, l'authenticité, l'esprit de famille de ce lieu est né.

Désormais, le Château de Courban compte vingt-quatre chambres toutes uniques, des salons de réceptions, un restaurant gastronomique.

Leur fils Frédéric et son épouse Mylène gèrent cette belle Maison devenue une destination dans un esprit chic campagne.

Découverte

85€

La Courge

Le retour de pêche

La Pomme & Coing

*Façon tarte tatin, crème fraîche glacée,
gelée de Whisky « le Cabon » de Haute Marne, biscuit Arlette*

Saveurs

125€

Le Pâté Croute

La Courge

Le retour de pêche

Le Pigeonneau de Racan

Panais & Vanille

Emotions

150€

*Dégustation de tous les plats et inspirations
du chef et son équipe.*

Notre chariot de fromages affinés

20 €

Menu enfant (moins de 12 ans)

29€

Le Pâté Croute

Au chevreuil, mousseline de carotte, poire et gingembre

~

La Courge

Courge Butternut confite, noix de pécan, roquette et époisses

~

La Saint Jacques

Pain de Saint Jacques, jus corsé des barbes au vin jaune, sarrasin soufflé

~

Le retour de pêche

Sauce façon Bonne Femme, champignon farci, noisette, tombée d'épinards

~

Le Pigeonneau de Racan

Coffre rôti, saucisse pigeon foie gras, déclinaison de choux, jus de pigeon truffé

~

Mangue & Sapin

*Sorbet et compote de mangue
Crème fumée et granité au sapin*

~

Panais & Vanille

*En crème glacée, compotée panais et clémentines,
chocolat blanc, croustillant et kalamansi*

Chef Maxime Lesobre et Cheffe Saé Haségawa et leurs équipes

Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table

Toutes modifications apportées aux menus entraineront un supplément de 15€

*Nos viandes sont d'origine française ou UE
Prix nets, Service compris. La liste d'allergènes est disponible sur demande*