

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

79€

La Courge (ou la Saint Jacques ou le pâté croute supp 12€)

Le retour de pêche

La Pomme & Coing

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

Saveurs

119€

Le Pâté Croute

La Courge

Le retour de pêche

Le Pigeonneau de Racan

Figue & Miso

Emotions

145€

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

Nos Fromages affinés

Supplément 19 €

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

~

Panais & Vanille

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

~

Figue & Miso

*Déclinaison de figues, rôties, en compotée et sorbet,
écume de lait au miso de Bourgogne*

Chef Maxime Lesobre et Cheffe Saé Haségawa et leurs équipes

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