




*« Bienvenue dans notre authentique Château du XVII<sup>ème</sup> siècle. Depuis plus de 30 années, nous partageons avec vous l'art de vivre à la Française dans notre maison familiale. »*


Famille Anthonioz


*« Redécouvrez notre gastronomie à travers les meilleurs produits que nous offre notre terroir... »*

Chef Lucas Vannier

*Les icônes ci-dessous vous indiquent nos meilleurs produits locaux ainsi que les plats pouvant être adaptés aux régimes végétariens et sans gluten.  
Dès votre arrivée, indiquez vos allergies et intolérances à notre Maître d'Hôtel.*

 Sans gluten







 Végétarien

 Produit local


  
RELAIS &  
CHATEAUX

## LA CARTE

### ENTRÉES

- Gambas en papillon**  45 €  
sur son lit d'artichauts au citron noir d'Iran, pousses d'herbes
- Médailлон de Foie Gras de Canard**  45 €  
abricots rôtis et chutney au vinaigre de Reims
- Couteaux de plongée en persillade**   40 €  
carottes jaunes infusées à l'ail et perles de safran Axonais de Berrieux
- Pintade de l'Ourcq en deux cuissons**   40 €  
jeunes poireaux et coriandre, compotée d'oignons

### LA SIGNATURE DE COURCELLES

- La rissole de Foie Gras**  50 €  
plat emblématique de Courcelles, revisité par notre Chef

## POISSONS

### Filet de Daurade Royale poêlé

compotée de Haricots de Soissons à la tomate confite

  50 €

### Rouget Barbet

accompagné de ses ravioles Ardennaises  
au lard de Colonnata

  50 €

### Barbue rôtie


et ses asperges en deux façons, sabayon et caramel d'orange

 60 €

## VIANDES

### Cœur de ris de veau

poêlé puis laqué, couronne de radis en différentes textures

 65 €

### Épaule de veau confite

et duo de fenouil et grenaille au mélilot de notre forêt

  55 €

## LA SIGNATURE DE COURCELLES

### La volaille de l'Ourcq

farci aux champignons des bois et son écrasé de chou-fleur,  
sauce Champagne

  60 €

### **Chariot de Fromages frais et affinés**

de « La Cave aux Fromages » de Reims  
et de « La Ferme de la Fontaine Orion » de Haution

 22 €

## **NOTRE ÉQUIPE DE PÂTISSERIE VOUS PROPOSE...**

### **Balade autour du Citron**

framboises de la « Hautemaison » à Bazoches,  
fraîcheur d'herbes du jardin et poivre de Timut

 17 €

### **Soufflé à la fraise mentholée**

sorbet à la fraise d'Acy-le-Haut

   19 €

### **Chocophile**

ganache au chocolat au lait, éclats de caramel  
et glace Stracciatella

  17 €

## **LA SIGNATURE DE COURCELLES**

### **« Le Jardin »**

mousse au biscuit rose de Reims et croquant de chocolat,  
citron Meyer et son sorbet au Champagne rosé

  19 €

# MENU DÉGUSTATION

110 € (hors boissons)

## Couteaux de plongée en persillade

carottes jaunes infusées à l'ail et perles de safran Axonais de Berrieux

OU

## Pintade de l'Ourcq en deux cuissons

jeunes poireaux et coriandre, compotée d'oignons

## La rissole de Foie Gras

plat emblématique de Courcelles, revisité par notre Chef

## Rouget Barbet

accompagné de ses ravioles Ardennaises  
au lard de Colonnata

## Cœur de ris de veau

poêlé puis laqué, couronne de radis en différentes textures

## Chariot de Fromages frais et affinés

de « La Cave aux Fromages » de Reims  
et de « La Ferme de la Fontaine Orion » de Haution

## Délice gourmand de Notre Équipe de Pâtisserie

## Balade autour du Citron

framboises de la « Hautemaison » à Bazoches,  
fraîcheur d'herbes du jardin et poivre de Timut

*Menu servi pour l'ensemble des convives*

Prix nets, TVA et service compris – Les viandes que nous servons sont d'origine française

## MENU PRESTIGE

70 € (hors boissons)

**Médaille de Foie Gras de Canard** 🍷

abricots rôtis et chutney au vinaigre de Reims

**Filet de Daurade Royale poêlé** 🍷 🍷

compotée de Haricots de Soissons à la tomate confite

**Épaule de veau confite** 🍷 🍷

et duo de fenouil et grenaille au mélilot de notre forêt

**Chariot de Fromages frais et affinés** 🍷

de « La Cave aux Fromages » de Reims  
et de « La Ferme de la Fontaine Orion » de Haution

**Chocophile** 🍷 🌿

ganache au chocolat au lait, éclats de caramel  
et glace Stracciatella

*Menu servi pour l'ensemble des convives*

## MENU ÉVEIL DES PETITS GOURMETS

36 € (hors boissons)

**Saumon fumé Maison OU Médaille de Foie Gras**

**Plat de la carte au choix (servi en demi-portion)**

**Moelleux au chocolat**

accompagné d'une glace au Carambar

*Ce menu est réservé à nos convives de moins de 12 ans*

Prix nets, TVA et service compris – Les viandes que nous servons sont d'origine française

## ACCORD METS & VINS

**Accord Menu Dégustation** (3 verres par personne) **65 €**

**Accord Menu Prestige** (2 verres par personne) **45 €**

À travers un accord subtil et original, notre Sommelier vous propose de partir à la découverte des différents vignobles français. Chaque étape de ce voyage accompagne parfaitement les mets du menu pour une mise en harmonie passionnante que notre sommelier commentera pour votre plaisir.

### **Champagnes :**

- Taittinger « Brut Réserve »
- Pierre Moncuit « Rosé » - Grand Cru
- Aspasia « Blanc de Blancs »

### **Vins blancs :**

- Pouilly-Fumé « Boisfleury » 2018 – Domaine Alain Caillourdin
- Château Le Sartre 2016 – Grand Cru Classé
- Saint-Aubin I<sup>er</sup> Cru 2018 – Domaine Agnès Paquet

### **Vins Rouges :**

- Faugères « Les Orionides » – Domaine du Météore 2015
- Auxey-Duresses 2018 – Domaine Agnès Paquet
- Château Martet 2016 – Sainte-Foy-Bordeaux

*Les verres de vins & Champagnes sont de 12.5cl*

Prix nets, TVA et service compris

## MENU DOUCEURS

Hors boissons 45 €

Boissons comprises (vins, eaux et café compris) 55 €

Chaque semaine, pour le déjeuner, le Chef et sa Brigade  
vous proposent le Menu Douceurs

Du Lundi 31 Août au Vendredi 04 Septembre 2020

Royale de Foie Gras de canard 🍷  
aux petits légumes primeurs, perles de citron

Dôme de Lotte au basilic  
autour de la carotte, sauce vin blanc

Sélection de fromages frais et affinés  
de la « Cave aux Fromages » à Reims  
et de « La Ferme de la Fontaine Orion » de Haution  
(supplément 12€)

Pêche Melba à notre façon, 🍷🌿  
sorbet pêche / citron

### Vins sélectionnés par notre Sommelier :

Côtes du Rhône « Petit Ours » 2019  
Domaine Matthieu Barret

Bourgogne Pinot Noir 2017  
Domaine Paul Garaudet

*Les verres de vins & Champagnes sont de 12.5cL*

Prix nets, TVA et service compris – Les viandes que nous servons sont d'origine française