



Si le Faucon m'était conté...

Les premières mentions du Domaine du Faucon apparaissent au début du XIV^{ème} siècle avec l'acquisition du domaine par le comte de Rethel en 1320.

Le domaine n'est alors qu'une ferme fortifiée.

L'une des tours date, quant à elle du XII^{ème} siècle et faisait partie des fortifications de la ville de Donchery (fortifications aujourd'hui complètement détruites).

On commence à parler de château au XVII^{ème} siècle lors de l'acquisition du domaine par le capitaine réformé Jean de Buisset, alors garde du corps du roi d'Angleterre, Charles I^{er}.

Dès 1730, le domaine passe par plusieurs propriétaires, dont le Marquis de Moriolles et le Comte d'Ivory.

En 1734, c'est Nicolas Gendarme, propriétaire et maître de forges à Vrigne-aux-Bois (la forge Gendarme à Vrigne-aux-Bois est classée aux monuments historiques) qui fort intéressé par le Château, en demande le rachat auprès de la Comtesse d'Ivory. L'affaire est rapidement conclue.

Nicolas Gendarme offre le domaine en dot à sa fille Adélaïde.

Cette dernière trouvant le château trop grand et trop froid, n'habitera que l'aile Nord et finira par abandonner le domaine.

Florent EVAÏN, venant de Bretagne, épouse Marie-Marguerite, la seconde fille de Nicolas Gendarme.

Le domaine restera près de deux siècles la propriété de la famille EVAÏN.

Entre 1939 et 1944, le château est à plusieurs reprises occupé et pillé par les allemands.

Après la guerre, le domaine devient familial. Y vivent parents, grands-parents et enfants. Les mariages de la famille sont célébrés dans la chapelle qui est alors consacrée.

La figure emblématique du Faucon et de la famille EVAÏN est « Grany » qui vécut toute sa vie au château et où on célébra même son enterrement en une chapelle ardente.

La légende raconte que Grany serait enterrée dans le parc du domaine et qu'elle hanterait les couloirs du Château.

Dans les années 1970, les revenus du domaine ne permettent plus d'entretenir le château. C'est là que naît l'idée de faire du Faucon un centre socio-culturel où les familles pourraient y séjourner pour les vacances.

Dans la lignée, en 1990, le baron EVAÏN ouvre « La Vie est Belle » : le domaine devient donc hôtel, restaurant, centre équestre et centre d'accueil de colonies de vacances. Lorsque le baron EVAÏN n'a plus la possibilité de s'occuper du domaine, il met celui-ci en gérance, et « La Vie est Belle » ferme ses portes en 2003.

En 2007, la famille ROBIN, propriétaires actuels du domaine, rachètent le Château du Faucon pour en faire un domaine d'exception avec hôtel ****, restaurant bistrannique et écuries de propriétaires.



En vous proposant cette carte, notre Chef de Cuisine Jonathan Pillier entend défendre notre beau Terroir Ardennais.

Il a choisi de vous proposer en majorité des produits issus de petites productions aux alentours du Domaine, s'engageant ainsi dans une démarche de Cuisine éthique et responsable.

Il s'octroie toutefois la liberté de vous faire voyager vers d'autres contrées à travers le menu déjeuner qui vous sera présenté par notre équipe de Salle.



À la découverte des Cuisines du Faucon

Laissez-vous séduire par une promenade à travers une dégustation en 7 courses,

Au gré des saisons, des saveurs & parfums de notre Terroir.

Servi au diner uniquement & pour l'ensemble des convives de la table.

75.00€ par personne

Pour votre déjeuner

Servi uniquement le midi sauf dimanche, jours fériés et veilles de fêtes

En moins d'une heure, sur demande

Entrée – Plat ou Plat – Dessert

29.00 € par personne

Entrée – Plat – Dessert

38.00 € par personne

Pour nos amis végétariens

Notre Chef travaille uniquement des produits frais et de saison...

Notre brigade de Cuisine est à même de vous concocter un menu sur mesure.

Entrée – Plat - Dessert

36.00 € par personne



La Carte

Les Préludes

Nos entrées du menu Faucon **16.00€**

Velouté de potiron, tomme d'Ardennes et crème fouettée à la noisette **14.00 €**

Clafoutis aux cèpes des Ardennes, émulsion de persil **16.00€**

La Terre, l'Eau, le Végétal

Nos plats du menu Faucon **26.00 €**

Ragoût de lotte au cresson et billes de légumes racines **28.00 €**

Suprême de pintade aux morilles, frites de polenta et écrasé de topinambour **26.00 €**

Noisette de biche sauce Grand veneur, poêlée de girolles et groseilles **32.00 €**



L'assiette de cinq Fromages affinés

Tous nos fromages sont exclusivement sélectionnés chez nos petits producteurs locaux et/ou régionaux, qu'ils soient traditionnels ou parfois plus originaux ...

Dégustation de fromages et leurs condiments **14.00 €**

Les Gourmandises

Les desserts du menu Faucon
14.00 €

Millefeuille d'arlette de chocolat
14.00 €

Notre déclinaison du Carolo praliné
12.00 €

Café ou thé gourmand
13.00 €

Champagne gourmand
18.00 €



Le Menu Faucon

48 €

Rillettes de lapin épicées, Frittata de racines aux herbes

Ou

Notre Foie gras, chips de salsifis et son chutney de saison

Ou

Velouté de mâche, biseauté de lard,
Boudin blanc de Haybes croustillant

Filet de sandre aux noisettes et Morteau,
Mousseline Saint Germain

Ou

Dragée de canard à l'hydromel,
Poêlée de courges et crosnes

Ou

Suprême de poulet fermier, pomme savon
Et ail fumé en chemise

Assiette de 3 fromages et ses condiments

Ou

Baba aux agrumes et pistache arrosé

Ou

Pain perdu du Château façon pouding
Au Poiré de Lalobbe

Ou

Le tout Chocolat, émulsion violette
Et brisure de cerise confite



La Table du Faucon, c'est une Cuisine de Territoire, dans laquelle nous mettons en avant tous les acteurs locaux :

Petits Producteurs

Bergers

Maraîchers

Pêcheurs

Artisans

Éleveurs

Cueilleurs

Paysans

Apiculteurs

Confiseurs

Fromagers

Et tout ce que les Ardennes peuvent vous offrir de Gourmand.

Plaisir est le seul maître mot, le plaisir de vous accueillir, de vous servir, de vous faire découvrir ou redécouvrir notre Terroir en célébrant de jolis moments de partage, de convivialité et de gourmandise autour de notre Table.