



*« 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



## LA CARTE

### ENTRÉES

#### Saint-Jacques en coquille

jeunes légumes de la « Maison Deloffre »,  
sabayon au thym

  50 €

#### Betteraves de notre région

courges spaghetti aux herbes,  
jaune d'œuf confit, sauce au raifort

   40 €

#### Raviole de homard Breton

céleri rémoulade à la pomme Belchard du Verger du « Mont Plaisir »

  45 €

#### Velouté de pommes de terre et coquillages

truffes *Tuber Uncinatum* de la Ferme des « Fontinettes »

  45 €


### LA SIGNATURE DE COURCELLES



#### La rissole de foie gras

plat emblématique de Courcelles, revisité par notre Chef

 50 €



## POISSONS

**Turbot rôti sur l'arête (pour deux personnes)**  130 €  
artichauts aux agrumes en différentes textures

**Dos de bar à l'étuvée**   60 €  
fenouil confit à l'orange, sauce vin rouge

**Filet de tacaud confit**   55 €  
endives braisées à la vanille,  
jus réduit de légumes aux épices



## VIANDES

**Le Lièvre à la Royale**   75 €  
au ratafia de Champagne,  
cerfeuil tubéreux et châtaignes  
Second service : Filet de lièvre rôti, purée de pommes de terre



**Entrecôte Montbéliarde**   65 €  
légumes primeurs de la « Maison Deloffre » façon pot-au-feu

## VÉGÉTARIEN & VEGAN

**Concassé de Haricots de Soissons**    50 €  
légumes d'automne, sauce à l'oseille

**Grands Champignons de Paris de la « Maison Ruol »**   55 €  
farcis à la châtaigne et aux herbes, chapelure à l'ail

## LA SIGNATURE DE COURCELLES

**La volaille de la Ferme de « l'Ourcq »**   65 €  
en deux cuissons, potirons rôtis et choux de Pontoise,  
sauce Champagne

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

 25 €

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

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

### **La pomme de la cueillette du « Mont Plaisir »**

   20 €

caramel au beurre salé, sorbet pomme

### **Soufflé au Grand Marnier**

  22 €

fruits confits, sorbet à l'orange sanguine

### **Chocophile**

 20 €

au chocolat noir Mokaya bio de chez « Michel Cluizel »,  
noisettes, glace pralinée

## **LA SIGNATURE DE COURCELLES**

### **Le Jardin**

  22 €

à la confiture de lait et coings de notre parc,  
sorbet coings aux épices

# MENU DÉGUSTATION

125 € (hors boissons)

## Raviole de homard Breton

céleri rémoulade à la pomme Belchard  
du Verger du « Mont Plaisir »

## Velouté de pommes de terre et coquillages

truffes de la Ferme des « Fontinettes »

## Dos de bar à l'étuvée

fenouil confit à l'orange, sauce vin rouge

## Entrecôte Montbéliarde

légumes primeurs de la « Maison Deloffre » façon pot-au-feu

## 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

## La pomme de la cueillette du « Mont Plaisir »




caramel au beurre salé, sorbet pomme



*Menu servi pour l'ensemble des convives*



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


## MENU PRESTIGE


85 € (hors boissons)

**Les betteraves de notre région**     
courges spaghetti aux herbes,  
jaune d'œuf confit et sauce au raifort

**Filet de tacaud confit**    
endives braisées à la vanille,  
jus réduit de légumes aux épices

**La volaille de la Ferme de « l'Ourcq »**    
en deux cuissons, potirons rôtis et choux de Pontoise  
sauce Champagne

**Fromage frais aux herbes aromatiques**   
pain de seigle frotté à l'ail  
(ou supplément Chariot de Fromages 15€)

**Chocophile**   
au chocolat noir Mokaya bio de chez « Michel Cluizel »,  
noisettes et glace praliné

*Menu servi pour l'ensemble des convives*

## MENU ÉVEIL DES PETITS GOURMETS

40 € (hors boissons)

**Saumon fumé Maison**

**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

## NOS VINS AU VERRE

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 » – 18 €

Aspasie Rosé – 20 €

Aspasie « Blanc de Blancs » – 18 €

### **Vins Blancs :**

Crozes Hermitage « Cuvée L » 2021 – Laurent Combier – 15 €

La Croix de Carbonnieux 2018 – Château Carbonnieux – 18 €

Chablis « Les Vénérables » 2017 – La Chablisienne – 18 €

Sancerre 2020 – Comte Lafond – 20 €

### **Vins Rouges :**

Côtes du Rhône « Les Peyrouses » 2020 – Alain Vogé – 15 €

Saumur « Les Moulins » 2020 – Guiberteau – 15 €

Pommard 2017 – Paul Garaudet – 25 €

Château Martet 2018 – Sainte-Foy-Bordeaux – 25 €

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

Prix nets, TVA et service compris

## MENU DOUCEURS

Hors boissons 50 €


Boissons comprises (vins, eaux et café) 60 €

Chaque semaine pour le déjeuner,  
le Chef Lucas Vannier et sa brigade vous proposent  
le Menu Douceurs !

**Du Lundi 12 au Vendredi 16 Décembre 2022**

**Salade de chèvre chaud**  


lardons et pain de campagne de notre boulanger

**Boudin blanc de Noël** 

à la volaille de l'Ourcq et au ratafia de Champagne,  
purée de pommes de terre aux pommes fumées

**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€)

**Baba au rhum** 

coulis de crème et glace aux raisins

**Vins sélectionnés par notre Sommelier :**

Macon Chaintré 2020

Domaine Daniel Barraud

Petit Ours rouge 2021

Domaine Matthieu Barret

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

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