



Bienvenue à Courcelles, authentique Château du XVIIème siècle.  
Depuis 35 ans, nous partageons avec vous l'art de vivre à la Française  
dans notre Maison familiale !

*Morgane & Bernard Anthoinez*

*Dès votre arrivée, n'hésitez pas à indiquer vos allergies et vos intolérances alimentaires  
à notre Maître d'Hôtel.*

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



## *Nos producteurs & fournisseurs*

- Louis et Hubert de Bussy**, asperges à Leuilly sous Coucy (02)  
**Coopérative agricole des haricots de Soissons** à Vaudesson (02)  
**La Ferme de la Fontaine Orion**, fromager à Haution (02)  
**Benoit et Audrey Deloffre**, maraîchers à Romain (51)  
**Les Jardins de Priape**, maraîcher, œufs biologiques et produits locaux à Chéry-Chartreuve (02)  
**Fraises de plein champs**, maraîcher à Acy (02)  
**Moulin Hoche**, minoterie à Rozet-Saint-Albin (02)  
**Framboises de la Hautemaison**, arboriculteur à Bazoches sur Vesle (02)  
**Bruno Bereaux**, apiculteur à Fismes (51)  
**Boucherie Houriez** à Braine (02)  
**Maison Boutarin**, ail noir à Crest (26)  
**Coopérative du Nyonsais Vignolis**, olives et huile d'olive à Nyons (26)  
**Domaine Jolibois**, huile d'olive à Eyguières (13)  
**Aux Pâturages**, éleveur bovin à Le Plessier-Huleu (02)  
**Les Volailles de la Malmaison**, éleveur de volailles à La Malmaison (02)  
**La Cave aux Fromages**, fromager affineur à Reims (51)  
**Cafés Person**, torréfacteur à Reims (51)  
**Les Halles Trottemant**, primeur à Rungis (94)  
**Nicolas Berger**, torréfacteur de cacao et chocolatier à Paris (75)  
**L'Ecrevisse**, produits de la mer à Rungis (94)  
**Savor**, fromages, viandes et charcuteries à Reims (51)  
**Ingédients du monde**, épicerie fine à Mons (BE)  
**Sturia**, caviar français à Saint-Sulpice-et-Cameyrac (33)

## *Acte I*

<b>L'ASPERGE</b> fumée et poêlée, comme une gribiche au curry vert	45€
<b>L'ŒUF FERMIER CUIT À 63°</b> bissara de Haricots de Soissons et sauce chermoula	35€
<b>LE LENTILLON DE CHAMPAGNE EN TEXTURE</b> en salade aux agrumes, en espuma à la cardamome, façon panisse	35€

## *Acte II*

<b>LE MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME</b> olives et oranges	45€
<b>LE SAINT-PIERRE CROUSTILLANT</b> sur l'idée d'une vichyssoise, moules et réglisse	65€
<b>LA VOLAILLE AU BARBECUE</b> raviole avec les cuisses, oignon comme un ketchup, farce fine, jus au gingembre	60€
<b>L'AGNEAU FERMIER « LOU PAILLOL »</b> selle rôtie, panoufle croustillante et sarrasin comme un taboulé, mayonnaise à l'ail noir	70€

## *L'entracte*

### **LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS**

25€

## *Acte A.A.A.*

### **LES FRAMBOISES**

espuma de miel du Château,  
glace pimprenelle et herbes aromatiques

25€

### **LA FRAISE DE NOTRE RÉGION**

chocolat Equateur 100%,  
coriandre, eau de fraise et granola

25€

### **LE LIÉGEOIS**

crèmeux chocolat, chouchous caramélisés,  
chantilly vanille, sorbet cassis, nuage chocolat  
ou nuage café « Pure Origine »

22€

## *Menu des Petits Gourmets*

*en deux services - 32€ (hors boissons)*

*en trois services - 40€ (hors boissons)*

### **ENTRÉE DU JOUR**

### **PLAT DE LA CARTE AU CHOIX**

(servi en demi-portion) et accompagnement du jour

### **MOELLEUX AU CHOCOLAT**

glace ou sorbet du jour

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

# Menu Découverte

*en cinq services - 90€ (hors boissons)*

*en six services avec le Chariot de fromages frais et affinés – 115€ (hors boissons)*

## L'ŒUF FERMIER CUIT À 63°

bissara de Haricots de Soissons, sauce chermoula

-

## LE MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME

olives et oranges

-

## LA VOLAILLE AU BARBECUE

raviole avec les cuisses, oignon comme un ketchup,  
farce fine, jus au gingembre

-

## LA RHUBARBE

herbes et fleurs

-

## LA FRAISE DE NOTRE RÉGION

chocolat Equateur 100%,  
coriandre, eau de fraise et granola

# Menu du Postager

*en cinq services - 90€ (hors boissons)*

*en six services avec le Chariot de fromages frais et affinés – 115€ (hors boissons)*

## **L'ŒUF FERMIER CUIT À 63°**

bissara de Haricots de Soissons, condiments chermoula

-

## **L'ASPERGE**

fumée et poêlée,  
comme une gribiche au curry vert

-

## **LE LENTILLON DE CHAMPAGNE EN TEXTURE**

en salade aux agrumes, en espuma à la cardamome, façon panisse

-

## **LA RHUBARBE**

herbes et fleurs

-

## **LE LIÉGEOIS**

crèmeux chocolat, chouchous caramélisés, chantilly vanille, sorbet cassis, nuage  
chocolat *ou* nuage café « Pure Origine »

# Menu Dégustation

en sept services pour l'ensemble de la table - 130€ (hors boissons)

## L'ASPERGE

fumée et poêlée,  
comme une gribiche au curry vert

-

## LE MAQUEREAU BRÛLÉ À LA FLAMME

olives et oranges

-

## LE SAINT-PIERRE CROUSTILLANT

sur l'idée d'une vichyssoise, moules et réglisse

-

## L'AGNEAU FERMIER « LOU PAILLOL »

selle rôtie, panoufle croustillante et sarrasin comme un taboulé,  
mayonnaise à l'ail noir

-

## LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

-

## LA RHUBARBE

herbes et fleurs

-

## LES FRAMBOISES

espuma de miel du Château,  
glace pimprenelle et herbes aromatiques