

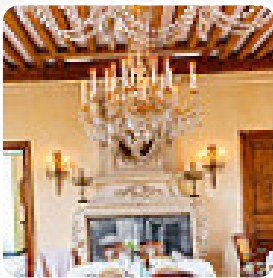


Menu Château de Courcelles

<https://lacarte.menu>

8 rue du Chateau, 02220 Courcelles-sur-Vesle, France

(+33)323741353,(+33)890719910 - <https://www.chateau-de-courcelles.fr/>



Le menu de Château de Courcelles 's de Courcelles-sur-Vesle contient 42 menus. En général un plat ou une boisson sur le menu coûte environ 45 €. Les catégories peuvent être consultées dans le menu ci-dessous. Le établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite et peut donc être utilisé même avec un fauteuil roulant ou des handicaps physiologiques, selon la météo on peut aussi bien s'asseoir dehors et manger. WiFi est sans frais. Ce que [Margaud Garcia](#) n'aime pas dans Château de Courcelles :

Comme expliqué dans mon avis sur l'hôtel, ce menu de la Saint-Valentin était aussi décevant que cher. Même les amuse-bouches de l'apéritif étaient froides et insipides. Et vous obliger à prendre du vin au verre de Premier Cru ou des bouteilles à des prix incroyables... pour moi, c'est du racket. [Lire plus](#). Au Château de Courcelles de Courcelles-sur-Vesle, tu as la possibilité de déguster de **délicieux plats végétariens à manger**, dans lesquels aucune trace de viande ou de poisson d'origine animale n'a été utilisée, tu recevras ici aussi de délicieux amuse-gueules, des gâteaux, des petits en-cas et avec ça des rafraîchissements glacés et des boissons très chaudes.

De plus, on te offre des mets fins à la **française**, le restaurant fournit mais également des *mets du contexte [européen](#)*.

Menu Château de Courcelles



Boissons non alcoolisées

EAU

Mains

ALOYAU

Plats principaux

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Cereals

ENTRÉE

Alcoholic Beverages

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Café

CAFÉ

Seasonal Testing

FOIE GRAS

Restaurant Category

DESSERT

FRENCH

Entree

FOIE GRAS DE CANARD
ACCOMPAGNÉ DE SA PULPE DE
COING AU GINGEMBRE ET SA
TUILE DE PIGNONS DE PIN
CARAMÉLISÉS 45 €

LA RISSOLE DE FOIE GRAS PLAT
EMBLÉMATIQUE DE COURCELLES,
REVISITÉ PAR NOTRE CHEF 50 €

RAVIOLES DE TOURTEAU EN
GELÉE DE YUZU AVEC SON
GUACAMOLE ET SON ÉMULSION
YUZU 45 €

OEUF PARFAIT DE LA FERME DE
GERLAUX À LA TRUFFE DE
BASLIEUX LES FISMES ET SES
LENTILLONS DE CHAMPAGNE 35 €

CARPACCIO DE LANGOUSTINE ET
SA VARIATION DE CÈPES
SUBLIMÉS À LA VINAIGRETTE AUX
CÈPES 45 €

Dessert

SALADE DE FRUITS

TARTELETTE AU CHOCOLAT
BLANC, KALAMANSI, FRAÎCHEUR
D'ALOE VERA ET SON SORBET
ACIDULÉ 17 €

DÉCLINAISON AUTOUR DE LA
POMME DES VERGERS D'AMBRIEF,
CRUMBLE AU CALVADOS 15 €

POIRES MARTIN SEC POCHÉES,
COMPOTÉE DE POIRE, CRÈME DE
MARRON ET CRUMBLE CHOCOLAT
GRUÉ 15 €

SOUFFLÉ AU LAIT D'AMANDE ET
MARRON SORBET SUR BRISURES
DE CHÂTAIGNE 17 €

CHOCOLAT Z CAFÉ DE CHEZ
MICHEL CLUIZEL FAÇON IRISH
COFFEE, CRÈME GLACÉE AU
BAILEYS ET TUILE AU RIZ
SOUFFLÉ 17 €

Les plats sont préparés avec

OIGNON

VIANDE

FROMAGE

FRUIT DE MER

FRAISE

FRUIT

Menu Château de Courcelles



Ces types de plats sont servis

POISSON

AGNEAU

APÉRITIF

HOMARD

PAIN

HUÎTRES

SALADE

Plat

FILETS DE CANARD COLVERT
POÊLÉS DÉCLINAISON DE
BUTTERNUT ET RÉDUCTION DE
BAIES DE SUREAU 60 €

HUÎTRES « GILLARDEAU »
GRILLÉES AVEC LEUR
VICHYSOISE IODÉE ET LEUR
CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE 65 €

FILET DE CHEVREUIL AVEC SES
RAVIOLES DE CHÂTAIGNE ET
RADIS ET SA SAUCE POIVRÉE 65 €

BOEUF DE SALERS EN FILET,
FAÇON ROSSINI, PURÉE
D'ARTICHAUT ET POIVRADE EN
BARIGOULE 60 €

SANDRE ACCOMPAGNÉ DE SA
PURÉE DE POIVRONS GRILLÉS,
TRUFFE D'AUTOMNE ET SA TUILE
AU SÉSAME 50 €

SAINT-JACQUES POÊLÉES
AUTOUR DU TOPINAMBOUR ET
SAFRAN AXONAI DE BERRIEUX
ET SON ÉMULSION SAFRANÉE 55 €

LIÈVRE À LA ROYALE AU RATAFIA
DE CHAMPAGNE AVEC SA PURÉE
DE TROMPETTES DE LA MORT ET
PANAI 70 €

FILET DE SAINT-PIERRE RÔTI SUR
NOTRE DÉCLINAISON DE RADIS ET
SES COQUILLAGES 60 €

FILETS DE PIGEON LAQUÉS À LA
CRÈME DE PLEUROTÉS JAUNES
DU CHEMIN DES DAMES, CUISSE
CONFITE, QUINOA ROUGE ET
PLEUROTÉS À L'ARMOISE 60 €

Menu Château de Courcelles



Château de Courcelles

8 rue du Chateau, 02220
Courcelles-sur-Vesle, France

Heures d'ouverture:
Dimanche 12:00-13:30
Lundi 12:00-13:30
Mardi 12:00-13:30
Mercredi 12:00-13:30
Jeudi 12:00-13:30
Vendredi 12:00-13:30
Samedi 12:00-13:30

Fait avec [lacarte.menu](#)

