CHÂTEAU LA COMMARAINE

Les Fêtes au Château

Un hiver d'exception en Bourgogne



Burgundy Deeply



Venez vivre la magie des fêtes, au coeur des vignes

Lorsque l'hiver enveloppe les vignobles de Bourgogne, le Château la Commaraine
se pare de ses plus beaux atours et vous ouvre ses portes pour célébrer la féerie de Noël.

Une saison pour partager, célébrer et savourer.

L'heure du goûter

Du 8 décembre 2026 au 2 janvier 2027 | de 15h à 18h

À l'approche des fêtes, les après-midi prennent une saveur toute particulière au Château.
Dans l'atmosphère chaleureuse du Bar, notre goûter de Noël invite à une pause gourmande autour des créations de notre Chef Pâtissier Rémi Guerin.

DOUCEURS SUCRÉES

Pomme et baies de cannelier

Pain de Gênes aux agrumes

Panettone fourré

Mini-entremets chocolat 70 %
cardamome et fleur de sel

35 euros par personne avec une boisson chaude
55 euros par personne avec un cocktail ou une coupe de champagne

L'atelier de l'hiver

L'ART DE LA CÉRAMIQUE

Dimanche 20 décembre 2026 | 15h

Laissez libre cours à votre créativité en réalisant une tuile vernissée emblématique du patrimoine bourguignon aux côtés de Carole Rosell de l'atelier *Rosebelle*.
Une pièce unique qui sera ensuite émaillée et expédiée à votre domicile,
pour s'inviter à votre décoration de fêtes.



Goûter et atelier au tarif de 85 euros par personne,
pour une durée de 3 heures

Noël, l'art de se retrouver

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

Célébrez le réveillon du 24 décembre au restaurant Le Clos.

C L
S O

Truite fumée Maison Crisenon

Foie gras de l'Aveyron au pinot noir
poire, tonka & citron vert

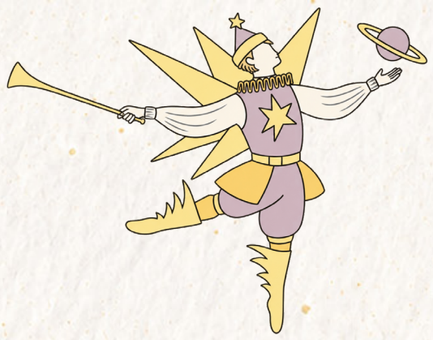
Saint-Jacques de Dieppe
sauce au Gevrey-Chambertin

Poularde de Bresse de la Maison Degluaire
pommes Darphin aux truffes, sauce Albufera au foie gras

Agrumes & pain d'épices

Chocolat noir & cèpe

195 euros par personne, hors boissons



À l'aube d'une nouvelle année

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Accueillez l'année 2027 lors d'un dîner au restaurant Le Clos ou au restaurant gastronomique Le VIII.

C L
S O

Royale de cèpes
melba croustillant, moelle de bœuf

Foie gras façon Lucullus

Pain de Saint-Jacques de Dieppe
homard des côtes bretonnes, jus de volaille

Turbot d'Atlantique
sauce champagne, caviar Baeri

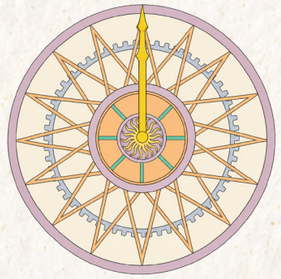
Chapon de Bresse farci
coing, châtaigne & noisette, jus truffé

Autour de la bergamote

Poire pochée au miso
Champagne Leclerc Briant

230 euros par personne, hors boissons

Une soirée accompagnée par les mélodies d'un saxophoniste.



le VIII

Raviole d'escargots de Bourgogne

Langoustine de casier
vinaigrette des têtes, caviar Gourmet House

Foie gras de l'Aveyron poché
jus corsé de légumes d'hiver

Saint-Jacques de plongée
sauce XO, corail et bardes

Homard au barbecue
caviar Gourmet House

Veau du Ségala
céleri maraîcher, truffe Melanosporum

Cancoillotte
vin jaune & ventrèche de la Maison Duler

Panais & vanille de Papouasie

Chocolat Criollo & caviar Baeri

350 euros par personne, hors boissons
Accords mets et vins au tarif de 260 euros par personne

Les Créations de l'hiver

Pour sa première collection de fêtes, le Chef Pâtissier Rémi Guerin puise son inspiration dans les richesses de la Bourgogne et les rencontres qui façonnent son terroir. De la Liquoristerie Jean-Baptiste Joannet au miel de l'apiculteur M. Blouctet, chaque création raconte une histoire de savoir-faire, de partage et d'attachement à la région.



MILLÉSIME I

Une ode à la vigne et aux savoir-faire du terroir bourguignon



Sous ses délicates grappes de raisin se dévoile une alliance gourmande de chocolat noir Xoco 70 %, de ratafia de la Liquoristerie Jean-Baptiste Joannet et de miel de M. Blouctet, sublimée par la fraîcheur de la bergamote et le croquant du pollen.





Une rencontre entre gourmandise, créativité et savoir-faire artisanal, prolongée par une feuille de vigne en céramique dorée par Carole Rosell, imaginée pour être conservée comme un précieux souvenir.

Au tarif de 95 € | Pour 8 personnes
Incluant une feuille de vigne en céramique
Disponible du 7 décembre 2026 au 2 janvier 2027

LA COURONNE DE BACCHUS

Une création gourmande célébrant le dieu romain de la vigne



Son feuilletage inversé, délicatement doré, révèle une crème d'amande brute, un praliné au pollen et une marmelade de bergamote, le tout sublimé par un sirop au ratafia.



Sublimée par une couronne végétale réalisée à partir des sarments du Clos de la Commaraine par l'artiste Estelle Meunier, et une fève en céramique dorée imaginée par Carole Rosell, chaque galette rend hommage aux savoir-faire artisanaux bourguignons.

Parmi les fèves se cache une pièce unique : une surprise qui permettra à son heureux détenteur de remporter un séjour au Château.

Au tarif de 45 € | Pour 8 personnes
Disponible du 28 décembre au 6 janvier 2027

RÉSERVATION

Château la Commaraine
24 Grande Rue, 21630 Pommard, France
+33 (0)3 75 83 43 34

Ces menus ont été imaginés par les Chefs Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015, et Jérôme Rioux, accompagnés de leur brigade.

Au plaisir de célébrer ensemble la magie des fêtes.

www.chateaulacommaraine.com