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