

Prosper Maufoux
CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

Dîner d'exception à 6 mains au Château de Saint-Aubin samedi 1er février 2025

La Maison Prosper Maufoux organise un dîner exclusif à 6 mains samedi 1er février 2025 pour mettre à l'honneur le talent de trois chefs étoilés. Édouard Mignot et Émilie Rey, respectivement chef et cheffe pâtissière du restaurant étoilé Ed.Em à Chassagne-Montrachet ainsi que du restaurant Prosper à Saint-Aubin, unissent leur talent à celui du chef japonais Takashi Kinoshita pour une soirée gastronomique de haute volée. Ce dîner épicurien proposera un menu en accords avec les vins du domaine Prosper Maufoux qui accueillera la soirée dans la cuverie du Château de Saint-Aubin .

SAMEDI 1ER FÉVRIER 2025
- CUVERIE DU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN -
3 RUE DES LAVIÈRES - 21190 SAINT-AUBIN

Accueil à 19h30

Visite des caves, verre d'accueil & bouchées apéritives
Dîner accords mets et vins en 4 services et mignardises

Tarif : 149 € par personne
Réservation en ligne : [cliquez-ici](#)
Renseignement complémentaire au 03 80 20 23 82
Âge minimal requis : 18 ans



AU MENU DE LA SOIRÉE :

————— Édouard Mignot / Takashi Kinoshita / Émilie Rey

Accueil apéritif

Mâcon-Igé "Château London" 2022 Crémant de Bourgogne Brut

Pièces Apéritives

Brouillade d'œufs truffée
Caviar de lentilles et langoustines
Galette cistercienne
Tartelette d'œufs de caille pochés, pousses d'épinard aux truffes, gel Pinot Noir
Cromesquis d'escargots de Bourgogne au persil
Feuilles d'hiver croustillantes, truites des Dombes, caramel de citron

Saint-Aubin Premier Cru "Clos du Village" 2021

Entrée

Serieole Ikejime de Miyazaki et salsifis en tataki, houmous de potimarron à l'huile de colza grillé, vinaigrette de Mizunara

Saint-Aubin Premier Cru "Clos du Château" 2020

Plat

Travail autour de la volaille noire de Bourgogne, filet rôti, oignons au sel et compositée de choux de Bruxelles aux coings, cuisse braisée servie comme un Parmentier

Santenay 1er Cru "Les Gravières" Rouge 2019

Fromage

Mousse légère d'Époisse, chutney de carottes à la cassette

Puligny-Montrachet "Le Trezin" 2019

Dessert

Paris-Brest chocolat noisette et épices douces
Crémant de Bourgogne Marie Ambal Rosé

La soirée sera rythmée par les mélodies du groupe de Jazz Swing Mirroir.

PROSPER, la table gourmande du Château de Saint-Aubin

Demeure de la Maison Prosper Maufoux, le Château de Saint-Aubin (21) a été entièrement rénové par la famille Piffaut en 2021 et propose aujourd'hui une nouvelle vision de l'hospitalité bourguignonne. Le Château est installé au cœur du village éponyme et domine un clos de vignes. Son restaurant PROSPER invite à profiter d'une expérience gastronomique et touristique raffinée en Côte de Beaune. Les rênes de cette adresse gourmande ont été confiées à Édouard Mignot et Émilie Rey (Ed'Em* Michelin). Ils ont imaginé une carte d'inspiration locale, en accord avec les vins de Bourgogne de la Maison Prosper Maufoux.

Suivez toute l'actualité Prosper Maufoux

 [prospermaufoux](https://www.instagram.com/prospermaufoux)  [Maison Prosper Maufoux](https://www.facebook.com/MaisonProsperMaufoux)
 www.prosper-maufoux.com

Contact Presse – Rouge Granit – Laurent Courtial
Mathilde Croës – mcroes@rouge-granit.fr – 07 88 15 50 65
Manon Vial – mviol@rouge-granit.fr – 06 70 13 75 30