

Nos Partenaires d' Ici et d' Ailleurs...

Fleurs et Herbes – Potager et Jardin de La Cueillette –

Lentilles Caviar Bio – Famille Ollin –

Cueilleur de Champignons et Truffes de Bourgogne – Père Bret –

Maraîcher – Maternaud –

Volailleur – Les Volailles Miéral –

Moutarde – La Moutarderie Fallot –

Fleur de Noisette de Bourgogne – La Cazette –

Caviar – Maison Sturia –

Poissonnier & Crustacés – Marie Luxe et Reynaud –

Pain – La Boulange de Jo –

Fromager – Les Fromages de Thomas – Fromagerie Hess -

Oeufs – Ferme du Pontot –

Boucher – Huguiers Frères –

Foie Gras & Salaison – Maison Masse –

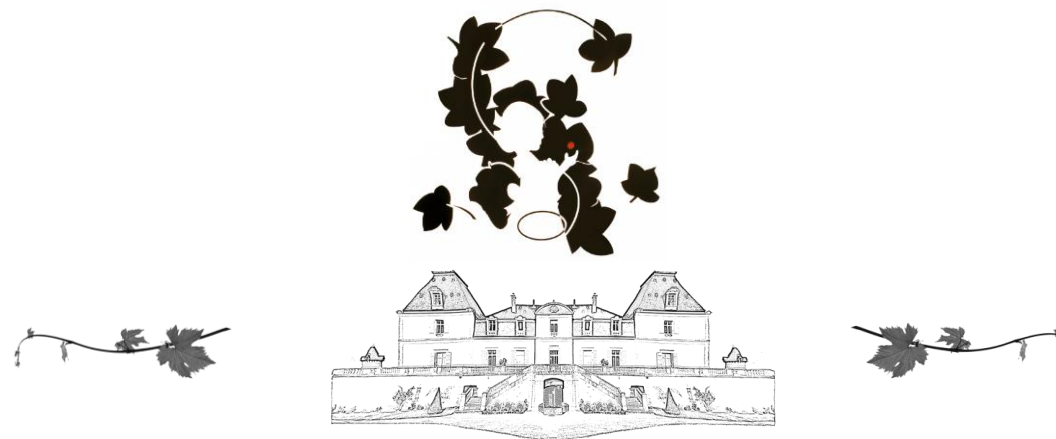
Beurre – Beurre de Bresse –

Café – Biacelli –

Truffes Melanosporum – Maison Jacquet –

Château de Cîteaux

18 rue de Cîteaux 21190 Meursault



La Table de La Cueillette

Chef Takashi KINOSHITA

Passionné depuis l'enfance, Takashi Kinoshita, a un parcours brillant. En 1999, il est élu meilleur élève de l'année par l'école culinaire Oda Gakuen. Il fait ses premières armes au restaurant Bizen, de Minoru Adachi, Tokyo.

Il arrive en France en 2002 et choisit la capitale de la Bourgogne au Restaurant Le Pré au Clerc (Chef étoilé Jean Pierre Billoux). Après un passage dans les Cuisines du Palais de l'Elysée, il affine ses techniques et développe sa palette de saveurs au Restaurant Le Moulin à Huile à Vaison-la-Romaine (Chef étoilé Robert Bardot M.O.F.) En 2015 il officie au Château de Courban, en Côte d'Or, où il obtient une étoile au Guide Michelin en 2018.

2010 : Lauréat de l'Académie culinaire de France « Goût – Avenir, Tradition » à Meaux

2014 : Finaliste des « Toque d'Or 2014 Académie National de Cuisine »

2017 : Jeune Talent Gault & Millau

2018 : 1ère Etoile au Guide Michelin

2020 : Lauréat Talents Gourmands

2020 : Trophée Cuisine de la Mer au Guide Gault et Millau

2022 : Finaliste au Concours Meilleur Ouvrier de France

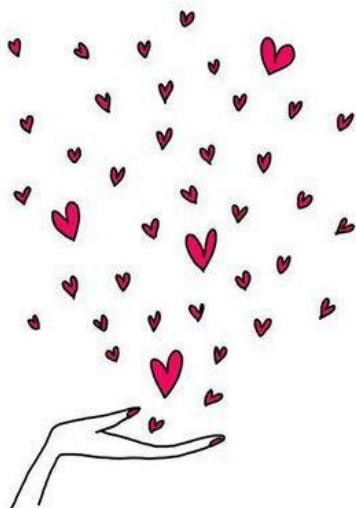
2023 : Champion du monde d'Œufs Brouillés à Truffe de Bourgogne

Vice-Président de l'association des disciples d'Auguste Escoffier de Bourgogne, Franche-Comté

Chef ambassadeur de la marque « Savoir-faire 100% Côte d'Or »

Menus de La Cueillette

Menu de la Saint-Valentin **149€**



Le même nombre de Services sera servi pour l'ensemble de la table.

Prix nets en euros TVA 10% - Service Compris

Menu Dégustation

Mercredi 14 Février 2024

Apéritifs

Amuse-Bouche

Œufs de ferme & Truite Fumée de Chez Sylvain
En brouillade, Jaunes d'œufs confits, Julienne et Epices Fumées

Entrée

Foie Gras de Canard & Gingembre
Poêlé, En Raviole Ouverte, Pois Gourmand, Pak Choi, Herbes et Fleurs en Bouquet,
Ecume de Gingembre

Poisson

Coquille Saint Jacques & Safran de Côte d'Or
Snacké, Jeune Salade de la Cueillette, Pousse d'Épinard, Petit Epeautre
Et Jus de Crustacé Safrané

Viande

Veau de l'aube & Diamant Noir
Le carré Rôti, Pomme d'Amour, Salsifis en Robe D'Algues Nori,
Mousseline et Jus Truffé

Plateau de fromage des cœurs
Fromage de la région et d'ailleurs, Miel de Fleurs d'Été Bio des Ruches D'Arbois

Dessert des Valentins
Le Fruit de la Passion en Mousse légère, la Rose en Sorbet et la Framboise en Coulis

Mignardises