

UN PEU D'HISTOIRE!

Non loin des terres du Roncemay se trouve un ravissant et très ancien château: le château de Fraurville.

Fraurville était au 19ème siècles au cœur d'un immense territoire étendu sur plus de 2500 hectares entre les communes de Chassy, Saint-Aubin-Châteauneuf et Les Ormes.

De grandes chasses étaient organisées par les propriétaires du château et au milieu du 19ème siècle, il fut décidé de construire un pavillon de chasse sur les terres de Boisserelle, au lieu dit Le Roncemay afin d'accueillir les nombreux invités participants aux chasses.

En 1870 la famille Caben d'origine Alsacienne et de confession juive s'installe à Paris et développe le commerce du café et de l'épicerie fine en faisant livrer les commandes à domicile au moyen de triporteurs-poussettes, sous l'enseigne "Au Planteur de Caïffa".

Le succès est énorme et rapide, et ils achètent le Château de Fraurville alors en vente.

Le petit-fils du fondateur, Albert Caben, né au début du 20ème siècle, vit à Fraurville avec sa famille. Mais en 1927 il fait un grand mariage d'amour avec une femme charmante, mais non juive. Le mariage n'est pas accepté par la famille et la nouvelle épouse non plus, aussi Albert Caben décide d'acheter en 1928 le joli pavillon de chasse du Roncemay appartenant alors à la famille Meignen de Joigny et s'installe avec son épouse.

Dans les communs où se trouvent aujourd'hui le bar golfeur, l'accueil et le pro-shop, Albert CAHEN entretenait amoureusement, une flottille de "Delage" et deux Bugatti pur sang...

Pendant l'occupation, Monsieur CAHEN fut prisonnier pendant que son épouse, restée au Roncemay, aida beaucoup les familles des prisonniers et les résistants.

Albert CAHEN mourut en 1972, et son épouse en 1987. Un an après la mort de celle-ci en 1988, n'ayant pas de descendance directe, les trois nièces héritières décident de vendre la propriété. Plusieurs personnes dont François SCHNEIDER, industriel Jovinien décident de s'unir pour réaliser le golf 18 trous que nous connaissons aujourd'hui. En 1997 Monsieur Schneider investit en créant un Hôtel et un Restaurant à la place des communs, des corps de ferme et des granges.

Il s'entoure alors des meilleurs artisans de la région et s'ingénue à trouver les matériaux précieux : pierre de bourgogne, carreaux de terre cuite pour les salles de bain, poutres originelles, tuiles plates...

En 2007 le domaine et golf devient la propriété d'une société Danoise déjà propriétaire du Domaine de Vaugouard dans le Loiret.

Depuis Juin 2018, le domaine et le golf rejoignent le patrimoine Français grâce à la société JET Stratégie&Capital dont les associés sont Thierry Garret et Jeanne Frangié.

LITTLE STORY!

Not far from the land of Roncemay is a delightful and very ancient castle: Fraurville. Castle

Fraurville was the 19th centuries at the heart of an immense territory spanned more than 2500 hectares between Chassy Saint-Aubin-Châteauneuf AND Les Ormes villages.

Of great hunts were organized by the castle owners and in the mid 19th century, it was decided to build a hunting lodge on land Boisserelle at a place called The Roncemay to accommodate the many guests participating in the hunts.

In 1870 the family Caben original Alsatian and Jewish religion moved to Paris and develops trade coffee and delicatessen by delivering orders through the countryside. This business company was called "Au planteur de la Caïffa". The success is huge and fast, and they buy Fraurville Castle.

The little-founder's son, Albert Caben, born in the early 20th century, lives with the family in Fraurville. But in 1927 he made a great marriage of love with a charming woman, but not Jewish. The marriage is not accepted by the family and new wife either, as Albert Caben in 1928 decided to buy the pretty Roncemay hunting lodge belonging to a local family and moved with his wife.

Common in today where the caddy-master, the reception and pro-shop, Albert Caben lovingly maintained Renault, a flotilla of "Delage" cars and two thoroughbred Bugatti ...

During the occupation, Mr. Caben was a prisoner while his wife remained at Roncemay, helped many families of prisoners and resistance fighters.

Albert Caben died in 1972, and his wife in 1987.

A year after the death of the latter, in 1988, without no direct descendants, three nieces heirs decide to sell the property. Several people including Francois SCHNEIDER, Jovinian industrial decide to unite to achieve the 18 hole golf course that we know today and in 1997 Mr. Schneider invests in creating an hotel and restaurant in the place of common, farm houses and barns. He then surrounds the best local craftsmen and ingenious in finding precious materials: Burgundy stone, ceramic tiles for bathrooms, original beams, roof tiles ...

In 2007, the estate and golf are the property of a Danish company already owns the Domaine de Vaugouard in the Loiret.

Since June 2018, the domaine and golf joins the French heritage thanks to the company JET Strategie&capital whose partners are Thierry Garret et Jeanne Frangié.



MENU BIENVENUE

Entrée, Plat, Dessert 50,00€ ttc

Entrée, Plat 42,00€ ttc

Plat, Dessert 39,00€ ttc

Oeuf parfait en meurette aux champignons des bois et son espuma

Filet bar aux algues, chou rouge braisé aux pommes et noix

Création dessert du moment

*Des suggestions du jour vous seront proposées par le Maître d'Hôtel,
le chef réalise et crée ses plats en fonction de la saison et du marché.*



MENU BOISSERELLE

Composez votre menu BOISSERELLE en choisissant dans la carte

<i>Entrée, Plat, Fromages et Dessert</i>	<i>69.00€ ttc</i>
<i>Entrée, plat, Dessert</i>	<i>60.00€ ttc</i>
<i>Entrée, plat ou Plat, Dessert</i>	<i>45.00€ ttc</i>
<i>Supplément à la demi-pension Bienvenue</i>	<i>9€ ttc</i>
<i>Menu enfant (Moins de 12 ans)</i>	<i>20.00€ ttc</i>

Le Chef Pascal GUELLEC

*Membre de l'Académie Culinaire de France et disciple d'Escoffier,
propose les plats de sa collection hiver avec la mise en avant de
producteurs locaux*



Prix Nets

LA CARTE

Nos Entrées

21.00€

Carpaccio champignons de Paris au chou-fleur rôti au zaatar

Huitres chaudes fondue de poireaux gratinée à la tomme de brebis

Saint-Jacques et radis meat marinés sur son Crumble de parmesan noisettes

Nos Plats

29.00€

Cabillaud en habits d'épinards et citron cédrat

Quasi de veau aux morilles, endives et risotto

Suprême de volaille Label Rouge au lard farci aux chicons et aux noix, au comté 18 mois, sauce albuféra

Inspiration végétarienne du marché

Ardoise de Fromages Affinés

12.00€

Nos Desserts

14.00€

Assiette fraîcheur framboise au litchi, crémeux de fromage frais au sésame noir, jus d'hibiscus et fruit du dragon

Sphère lactée mousseux manjari, praliné gianduja, mangue fraîche glacée, dacquoise pistache

Vacherin aux agrumes poivre de timut, crumble green anisé comme un jardin suspendu au lemon gress



WELCOME MENU

<i>Starter, main course, dessert</i>	<i>50.00€ ttc</i>
<i>Starter, main course</i>	<i>40.00€ ttc</i>
<i>Main course, dessert</i>	<i>40.00€ ttc</i>

Perfect egg meurette with wild mushrooms and espuma

Fillet of sea bass and winkles, braised red cabbage with apples and walnuts

Dessert creation of the moment

*Daily suggestions can be made by the Maître d'Hôtel,
The chef creates his dishes according to the season and the market.*



BOISSERELLE MENU

Compose your BOISSERELLE menu by choosing from the menu

<i>Starter, Main Course, Cheese and Dessert</i>	<i>69.00€ ttc</i>
<i>Starter, Main course, Dessert</i>	<i>60.00€ ttc</i>
<i>Starter, Main course or Main course, Dessert</i>	<i>45.00€ ttc</i>
<i>Half-board supplement Welcome</i>	<i>9€ ttc</i>
<i>Children's menu (under 12 years)</i>	<i>20.00€ ttc</i>

Chef Pascal GUELLEC

*Member of the French Culinary Academy and disciple of Escoffier,
proposes the dishes of his collection with the emphasis on
local producers*



Prix Nets

THE CARD

Our Starters

21.00€

Carpaccio of button mushrooms with roasted cauliflower and zaatar

Hot oysters with leek fondue and sheep's cheese au gratin

Marinated scallops and radish meat on a hazelnut parmesan crumble

Our Main Course

29.00€

Cod in spinach and lemon-squash clothing

Quasi of veal with morels, endives and chervil risotto

Label Rouge chicken supreme with bacon stuffed with chicory and walnuts, with comté cheese 18 months, albuféra sauce

Vegetarian inspiration from the market

Slate of Ripened Cheese Selection

12.00€

Our Desserts

14.00€

*Fresh raspberry and lychee plate, creamy black sesame cheese,
hibiscus juice and dragon fruit*

Manjari mousse milk sphere, gianduja praline, glazed fresh mango, pistachio dacquoise

Citrus fruit vacherin with timut pepper, green aniseed crumble like a hanging garden with lemon gress

