

## 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.*

LE RONCEMAY  
DOMAINE EN BOURGOGNE



HÔTEL & RESTAURANTS  
GOLF - SPA & BIEN-ÊTRE

★★★★

## MENU BIENVENUE AUTOMNE

*Entrée, Plat, Dessert* 45,00€ ttc

*Entrée, Plat* 35,00€ ttc

*Plat, Dessert* 35,00€ ttc

\*\*\*\*

*Mousseline de Saint-Jacques au coulis de carapace de langoustine*

\*\*\*\*

*Suprême de volaille Label Rouge au lard farci aux chicons et aux noix,  
à l'emmental 36 mois*

\*\*\*\*

*Rocher praliné, noisette du piémont, caramel fleur de sel, crémeux chocolat noir manjari 66%*

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



## MENU BOISSERELLE AUTOMNE

*Composez votre menu BOISSERELLE en choisissant dans la carte*

*Entrée, Plat, Fromages et Dessert* 64.00€ ttc

*Entrée, plat, Dessert* 55.00€ ttc

*Entrée, plat ou Plat, Dessert* 40.00€ ttc

*Supplément à la demi-pension Bienvenue* 9€ ttc

*Menu enfant (Moins de 12 ans)* 18.00€ ttc

*Le Chef Pascal GUELLEC*

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



Prix Nets

# LA CARTE AUTOMNE

## Nos Entrées

21.00€

*Nougat de foie gras au pain d'épices*

*Huîtres en gelées, julienne de poireau, sabayon de champagne Froissart 1er cru de Verzenay*

*Floralie d'hiver (panais, figues, pommes et légumes de saison)*

*Bouillon d'herbes aux escargots sauvages de Bourgogne à la forestière*

## Nos Plats

29.00€

*Dos de cerf au cidre de la ferme du Foulon, cerfeuil tubéreux et sa pomme confite*

*Ris de veau et son écrasé de patate douce aux légumes oubliés*

*Pigeon en ballottine, crémeux de potimarron*

*Lotte au chorizo, choucroute de céleri aux baies roses*

*Saumon en habit de chou vert sur son lit de lentilles de l'Yonne*

## Ardoise de Fromages Affinés

12€

## Nos Desserts

14.00€

*Figues laquées au jus de framboise, sucrine à la violette et crème légère vanille bourbon*

*Trompe l'œil noix de coco (crémeux ivoire, pomponette façon baba, gelée de mangue, tartare fruits exotiques)*

*Poire chocolat fruits des mendiants (poire pochée williamine, crumble noisette, chantilly lactée jivara, crème glacée à la cazette du Morvan et pétale de chocolat)*



## AUTUMN WELCOME MENU

*Starter, main course, dessert* 45.00€ ttc

*Starter, main course* 35,00€ ttc

*Main course, dessert* 35,00€ ttc

\*\*\*\*

*Mousseline of scallops with langoustine shell coulis*

\*\*\*\*

*Label Rouge chicken breast with bacon stuffed with chicory and walnuts,  
with emmental cheese 36 months*

\*\*\*\*

*Praline rock, piedmont hazelnut, caramel fleur de sel, creamy dark chocolate manjari 66%*

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



## BOISSERELLE AUTUMN MENU

*Compose your BOISSERELLE menu by choosing from the menu*

<i>Starter, Main Course, Cheese and Dessert</i>	<i>64.00€ ttc</i>
<i>Starter, Main course, Dessert</i>	<i>55.00€ ttc</i>
<i>Starter, Main course or Main course, Dessert</i>	<i>40.00€ ttc</i>
<i>Half-board supplement Welcome</i>	<i>9€ ttc</i>
<i>Children's menu (under 12 years)</i>	<i>18.00€ ttc</i>

*Chef Pascal GUELLEC*

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



Prix Nets

# THE AUTUMN CARD

## Our Starters

21.00€

*Foie gras nougat with gingerbread*

*Oysters in jelly, julienne of leek, sabayon of champagne Froissart 1er cru de Verzenay*

*Winter flowers (parsnips, figs, apples and seasonal vegetables)*

*Herb broth with wild Burgundy snails at the forestry*

## Our Main Course

29.00€

*Back of venison with cider from the Foulon farm, chervil and candied apple*

*Sweetbreads and its crushed sweet potato and forgotten vegetables*

*Pigeon in ballottine, creamy pumpkin*

*Monkfish with chorizo, celery sauerkraut with pink berries*

*Salmon in green cabbage on a bed of lentils from the Yonne*

## Slate of Ripened Cheese Selection

12€

## Our Desserts

14.00€

*Lacquered figs with raspberry juice, violet sucrine and light bourbon vanilla cream*

*Trompe l'oeil coconut (creamy ivory, baba style pomponette, mango jelly, tartare exotic fruits)*

*Chocolate pear fruit of beggars (williamine poached pear, hazelnut crumble, jivara whipped milk, Morvan's cazette ice cream and chocolate petal)*