



## La Saint-Valentin au Château d'Augerville

Visuels indisponibles

Le forfait « Séjour en amoureux » comprend :

- Nuit en chambre double Tradition dans les dépendances classées
- Coffret Love Box et pétales de roses en chambre
- Accueil chocolaté et une demi-bouteille de champagne
- Dîner hors boissons (voir ci-après)
- Petit déjeuner buffet
- Un accès à l'espace sensoriel (Durée 2h30 sur réservation)





Dîner Saint Valentin :

- Mise en bouche : noix de pétoncles croustillantes, panais et citron
- Dos de cabillaud nacré « carottes-gingembre » palette hivernale, fumet aux écorces de bergamote
- Filet de veau gratiné au vieux Comté, fondant de topinambours truffé, jus court au poivre doux
- Le tout chocolat de chez Valrhona, coeur rose-fruits rouges

Mickaël Brinioli nouveau Chef des cuisines du Château Golf & Spa d'Augerville :



Mickaël Brinioli jeune chef de 34 ans vient de prendre le 15 Novembre 2016 la direction des cuisines du Château Golf et Spa d'Augerville en charge du restaurant gastronomique le Jacques coeur au Château et de la carte du bistrot l'Atelier. Il effectue sa formation professionnelle à Saint-Amand-Montrond dans le Cher dont il



[Visualiser l'article](#)

est natif. Dès 2005 il entame son parcours de belles maisons constellées d'étoiles. Il commence comme Chef adjoint du Chef étoilé Xavier Mathieu à L'Hostellerie Le Phébus Relais & Châteaux. Rencontre prédominante dans sa carrière. Xavier Mathieu lui transmet sa passion pour la cuisine et lui apprend la rigueur indispensable pour réaliser une cuisine d'excellence.

Il poursuit sa voie en 2007 comme Chef de partie au Relais Bernard Loiseau (3 étoiles Michelin) à Saulieu puis en 2009 à la Côte Saint Jacques Relais & Châteaux (3 étoiles Michelin) à Joigny également comme Chef de partie. En 2011 il devient Chef adjoint du chef exécutif Nicolas Sale à la table du Kilimandjaro (1 étoile Michelin) à Courchevel. En 2012, il relève un nouveau défi comme Chef de cuisine à l'Auberge à la Bonne Idée à Saint-Jean-aux-Bois (60) où il conforte la 1ère étoile Michelin pendant deux ans. Il décide en 2014 de rejoindre comme Chef de cuisine le Château de Chapeau Cornu à Vignieu (38) déclarant « j'ai eu un coup de coeur pour cet établissement de charme j'y cuisine comme j'aime manger à partir de produits frais ». Nouveau coup de coeur et nouveau Challenge, il prend la direction des cuisines du Château Golf & Spa d'Augerville. Mickaël Brinioli signe une cuisine classique toute en finesse marquée par une pointe d'inventivité conciliant tradition et originalité. Il propose une cuisine authentique basée sur les produits frais et de saison, héritage familial où l'on ne consommait que de bons produits. Son but est de sublimer les produits sans les dénaturer.

LA BOUTIQUE : Les chocolats du Chef pâtisser Hervé Boudot



Pas moins d'une dizaine de produits différents estampillés « Le Château d'Augerville » sont vendus à la boutique pour n'en citer que quelques-uns : le miel du Château produit sur place par les abeilles du domaine, les guimauves du Château, tous les assortiments de bonbons en chocolat ganache et pralines, tablettes, pâtes à tartiner éclats de chocolats fabriqués dans l'atelier de chocolaterie du Chef pâtissier chocolatier Hervé Boudot.

Dans les produits locaux originaux et exclusifs vous trouverez notamment les fameux safran du Gâtinais, les pâtes au safran, le sirop de safran, les bières et vinaigre de la Gâtine, les pralines de Mazet, le sirop de coquelicot, et en provenance de l'herbier du Milly (Milly-la-Forêt est à quelques kilomètres) les infusions, etc.

Autant de produits souvenirs à emporter et à déguster sans modération, notamment le coffret très élégant noir et blanc des champagnes Castelnau hors catégorie en série limitée, assemblage unique, en édition limitée, ne répondant pas à un modèle d'assemblage répétitif mais à la seule exigence d'harmonie et de révélation des vins exceptionnels qui le composent. En janvier la boutique propose la fameuse Galette des rois du Pâtissier.

LE SPA

monacomadame.org

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)



Nouveau soin Carita disponible prochainement au Spa du Château : Néomorphose  
Soin combleur, régénérant, resurfaçant.

Le Spa vous fait découvrir le dernier soin visage de chez Carita.

Le Soin Néomorphose, un véritable traitement professionnel à travers 3 actions beauté :

- Resurfacier le grain de peau, les rides et ridules, les pores visibles.
- Comblent les rides et ridules et la perte de densité
- Régénèrent les teints dévitalisés, éliminent les rugosités.

En Cabine, la 1ère expérience transformative sur-mesure (éclat, teint, texture, définition).

Le Grand Soin Néomorphose – 1h45

La Cure Néomorphose – 1h45 + 4h (personnalisation, modulation, adaptable)

Selon les conclusions du diagnostic l'experte beauté Carita élabore une cure personnalisée en combinant LES EXTRAITS (1h) et LES CIBLES (30min)

Flâneries autour du Château

Le village de Milly-la-Forêt, sur la route du Château avec sa chapelle Blaise des Simples, du XXème, dernier témoin de l'existence d'une maladrerie. Décorée par Jean Cocteau, dont elle est aussi le tombeau, elle est



[Visualiser l'article](#)

entourée d'un jardin botanique qui regroupe différentes plantes médicinales. Autre curiosité : Le Cyclop, une oeuvre monumentale collective à l'initiative de Jean Tinguely et Niki de Saint Phalle.

### Augerville-la-Rivière Roman d'un château



Le charme du Château d'Augerville est si singulier et magique qu'il a inspiré un bel ouvrage fort bien documenté.

Son auteur, Thierry Bayle est écrivain, diplomate et critique littéraire (Lire, La Croix, Le Magazine Littéraire, Les Lettres Françaises, France Culture, Globe-Hebdo...). Il a travaillé au Ministère de la culture avant de devenir diplomate (Singapour, Colombie, Japon). Il est l'auteur de romans publiés à la Table Ronde (Le Parc de la Résidence et Délits de Vagabondages). Il fréquente le Château depuis l'enfance, sa famille possédant le Moulin de Buisseau sur la commune de Briarres-sur-Essonne, à trois kilomètres d'Augerville-la-Rivière. Bien qu'il s'en défende Thierry Bayle à la fibre d'un historien. Il a fait oeuvre d'un remarquable travail de recherche historique.

monacomadame.org

Pays : France

Dynamisme : 2



Page 7/7

[Visualiser l'article](#)

Acquis par Jacques Coeur, grand argentier du roi Charles VII, à la fin de la Guerre de Cent Ans, le Château d'Augerville-la-Rivière a connu un destin hautement romanesque depuis l'époque des croisades. De 1825 à 1868, le plus talentueux avocat de son époque, Berryer, accueillit son cousin Delacroix, Rossini, Musset, Thiers, Chateaubriand, Talma et un essaim de beautés féminines. Pendant les Années folles, il appartient à Alva Belmont, dite « la milliardaire américaine ». Dans l'après-guerre, un « mystérieux chimiste », ancien colonel de la Wehrmacht, défraya la chronique. C'est aujourd'hui un grand hôtel 4 étoiles dont le spa a été inauguré en 2015 par Corinne Touzet et Dany Boon.

[www.chateau-augerville.com](http://www.chateau-augerville.com)