

UN PEU D'HISTOIRE !

Touchant le territoire du Roncemay se trouve un ravissant et très ancien château: Frauville.

Frauville était aux 18^{ème} et 19^{ème} siècles au cœur d'un immense territoire étendu sur plus de 2500 hectares entre les communes de Chassy et de Saint-Aubin-Châteauneuf.

Nous savons qu'il s'y donnait de grandes chasses et qu'au milieu du 19^{ème} siècle, il fut décidé de construire un pavillon de chasse sur le territoire de Boisserelle, au lieu-dit *Le Roncemay* pour que les invités de Frauville soient traités convenablement.

En 1870 la famille CAHEN 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 Caiffa*".

Le succès est énorme et rapide, et ils achètent le Château de Frauville.

Le petit-fils du fondateur, Albert CAHEN, né au début du 20^{ème} siècle, fit en 1927 un grand mariage d'amour avec une femme charmante, mais non juive. Le mariage n'est pas accepté par la famille et il achète en 1928 Roncemay joli pavillon de chasse pour s'installer avec son épouse.

Dans les communs où se trouvent aujourd'hui le caddy-master, l'accueil et le pro-shop, Albert CAHEN entretenait amoureusement une vieille Renault 1914, une flotille "Delage" et deux Bugatti pur sang

Pendant l'occupation, Monsieur CAHEN fut interné mais eu la chance de s'en sortir, alors que son épouse, restée au Roncemay, aida beaucoup les familles des prisonniers et des 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 et en 1997 Mr Schneider investit en créant un Hôtel **** et un restaurant à la place des communs, corps de ferme et 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 août 2004 une fusion est réalisée entre le Domaine du Roncemay de Monsieur François SCHNEIDER et l'Espérance de Monsieur Marc MENEAU à Vézelay. Ces deux maisons sont regroupées sous l'appellation des Domaines de l'Espérance et du Roncemay (SDER).

Depuis fin 2007, le domaine et golf sont la propriété d'une société Danoise déjà propriétaire du Domaine de Vaugouard dans le Loiret. La direction est confiée à Madame Françoise COUILLOUD



NOS MENUS

MENU BIENVENUE 35€ttc

*Sur proposition du chef
un menu est présenté
chaque jour par le
maitre d'hôtel selon les
produits du marché*

Mise en bouche de
saison

MENU BOISSERELLE 49€ttc

Mise en bouche de saison, Prélude,
Poisson **ou** Viande, Fromage, Dessert

MENU ALBATROS 54€ttc

Mise en bouche de saison. Prélude.

MENU CULOTTES COURTES 16€ ttc

Moins de 12 ans

Entrée
Plat
Dessert

Une boisson au choix



DOMAINE ET GOLF DE RONCEMAY
HOTEL RESTAURANT SEMINAIRE

Domaine et golf de Roncemay
89110 Allant-sur-Tholon
Tél. : +33 (0)3 86 73 50 50



CHÂTEAUX
& HOTELS
COLLECTION



Fax : +33 (0)3 86 73 69 46
info@roncemay.com
www.roncemay.com

NOTRE CARTE

Nos Préludes

Ceuf Mollet sur pana cotta de parmesan, rouleaux de poireaux, julienne de Serrano	17€
Dragées d'escargots à l'ail et persil, poêlée et velouté de champignons	22€
Foie gras poché et mariné au vin rouge épicé et réduit	26€
Bouquet d'asperges vertes en coque de pain, crème d'asperges, vinaigrette au sésame grillé	24€
Emulsion de fèves, coquillage en marinière aux éclats de pistache	19€

Nos Poissons

Dos de merlu dans son jus, croustille noisette au parmesan à l'huile de truffe, palais et purée de topinambour	24€
Noix de Saint-Jacques poêlées aux noix torréfiées, julienne d'endives, jus de pomme au cidre	27€
Marmite de lotte aux herbes fraîches, fricassée de jeunes légumes	26€

Nos Viandes

Confit d'agneau au jus tajine, mille-feuille de polenta, compotée de tomates et champignons	25€
Médaille de râble de lapin farci, gratin de pommes normandes	22€
Veau de lait cuit au sautoir, oignon fondants, laitue braisée aux sucs de cuisson	28€
Magret de canard jus de genièvre, choucroute de céleri aux baies roses	24€

Ardoise de fromages affinés	12 €
-----------------------------	------





Nos Desserts

12.50€

Fromage blanc aux herbes ou au sucre

Meringue glacée à l'antésite, crème café

Le Green : biscuit à la cuillère, mousse vanille et poire au coeur de caramel

Tarte Granny Smith et manzana

Carré glacé chartreuse et rapée de chocolat, sorbet yaourt

Le Pomelos rhubarbe : biscuit citron, bavaroise pomelos et compotée de rhubarbe

Carte élaborée et réalisée par Pascal GUELLEC, Chef de Cuisine

TOUS NOS PRIX SONT NETS



DOMAINE ET GOLF DE RONCEMAY
HOTEL RESTAURANT SEMINAIRE

Domaine et golf de Roncemay
89110 Allant-sur-Tholon
Tél. : +33 (0)3 86 73 50 50



CHÂTEAUX
& HOTELS
COLLECTION



Fax : +33 (0)3 86 73 69 46
info@roncemay.com
www.roncemay.com