

mes
élections
du terroir

Tout au long de l'année,
les plats de nos cartes et
menus sont élaborés sur
place avec des
produits frais par une équipe
de cuisiniers.

En collaboration
avec

Légumes et fruits : Métro fruits et légumes (Chalon sur Saône)

Légumes et fruits BIO : Les jardins de Serley (Serley)

La ferme du Bief (Serley)

Volailles : Mairet (Simard)

Poulet de Bresse AOP : La Bonardière (Bouhans)

Poissonnerie : Métro marée (Chalon sur Saône)

Boucherie : Comtoise des viandes (39000 Lons le Saunier)

Pain :

Boulangerie Mugnier (Saint Germain du Bois)

Fromages affinés :

Au fil des fromages (Louhans)

La P'tite Crèmerie (Saint Germain du Bois)

Fromage blanc, œufs, crème et yaourts : La Ferme du Mézaneau (Toutenant)

Fruits rouges BIO transformés : La Ferme Fruirouge
(21 700 Nuits Saint Georges)

Escargots Gros Gris : Au Bon Baveux
(39230 Lombard)

Huile d'olives : Raymond Gonfond
(13520 Maussane les Alpilles)

Chocolats : Valrhona
(26602 Tain l'Hermitage)

Miels de Bresse : Miel de Conde (Saint Germain du Bois)
ou autres producteurs