

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** : Le potager du maraîcher (Branges)

**Pleurotes, champignons de Paris et shiitake BIO** : La fée des champ's (Devrouze)

**Volailles** : Mairet (Simard)

**Poulet de Bresse AOP** : La Bonardière (Bouhans)

**Pigeon** : Philippe Bon (Saint Martin en Bresse)

**Poissonnerie** : Métro marée (Chalon sur Saône)

**Boucherie** : Comtoise des viandes (39000 Lons le Saunier)

**Pain** :

Boulangerie Mugnier (Saint Germain du Bois)

Boulangerie Labouriaux (Mervans)

**Fromages affinés** :

Fromagerie Liberge (Louhans)

La P'tite Crèmerie (Saint Germain du Bois)

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

**Farines / Foin BIO**: Le Brin d'Orge (Vincelles)

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

**Escargots Gros Gris** : Les choupi'escargots  
(39140 Chapelle-Voland)

**Chocolats** : Valrhona  
(26602 Tain l'Hermitage)

**Miels de Bresse**

Robert Lavault ou Jean-François Mangin