



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)

Volaille : 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)
Aux Gourmandises de St Germain du Bois

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