



## **NOS FOURNISSEURS LOCAUX**

***Notre Chef de Cuisine, Alexandre Dutat, à soigneusement sélectionné des Fournisseurs locaux pour la qualité de leurs produits et la passion du métier.***

- Pigeon : M. Sanchez Patrice, à Ladoix-Serrigny (21)
- Bœuf : Ferme des Roths (Olivier Coulon), à JUIF (71)
- Légumes locaux :  
Jean-Philippe Pélissier, à Labergement les Auxonnes (21)
- Petits Légumes : Eric Roy, à Saint Genouph (37)
- Fromages de Chèvre : Chèvrerie de Hautes Côtes, à Echevronne (21)
- Produits laitiers : GAEC du Marnizot, à BUXY (71)
- Herbes sauvages : Jean-Claude Bouveret « Kojak », à Meloisey (21)
- A base de Cassis : La « Ferme Fruirouge », à Concoeur (21)  
(ketchup de cassis, beurre de cassis, poivre de cassis, confitures, ... , et les fruits rouges pour nos soins au Spa de Fruitithérapie ! )