

Quelques mots sur nos producteurs

Nous veillons à sourcer des produits locaux, en accord avec les saisons et la nature.
Nous travaillons avec des producteurs éthiques pour une agriculture locale et responsable.

Maison Lagrange, Marnay, 80 km

À Marnay, Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France, torréfie des cafés d'exception venus du monde entier. Une maison fondée sur l'art et le goût depuis 1996.

La Ferme du Pontot, Gevrey-Chambertin, 30 km

La ferme du Pontot, à Gevrey-Chambertin, produit des œufs de plein air labellisés Bleu-Blanc-Cœur, élevés sans OGM ni antibiotiques.

La Ferme de La Guyotte, Frontenard, 30 km

Une ferme familiale fondée au XIXe siècle, spécialisée dans l'élevage de volailles de Bresse AOP, de chèvres alpines et de vaches charolaises. Les produits sont transformés sur place, avec un élevage respectueux et une qualité artisanale reconnue.

Source d'Arômes, Ruffey-lès-Beaune, 12 km

À Ruffey-lès-Beaune, Charles Devarenne cultive des micro-pousses, des plantes aromatiques et des fleurs comestibles en intérieur, sans pesticides.

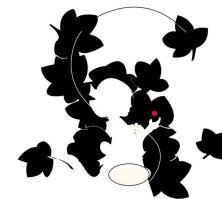
Ferme Fruirouge, Concœur, 35 km

Exploitation familiale biologique dirigée par la famille Olivier à Concœur, spécialisée dans la transformation de fruits rouges cultivés sur place (crème de cassis, confitures, sirops). Un savoir-faire transmis depuis sept générations. Nous proposons également leurs produits au spa, afin d'offrir à nos clients une expérience de bien-être complète et authentique avec des soins de qualité.

Moutarderie Fallot, Beaune, 10 km

Dernière moutarderie familiale et indépendante de Bourgogne, fondée à Beaune en 1840. La maison Fallot perpétue un savoir-faire artisanal avec une fabrication à la meule de pierre, notamment pour sa célèbre moutarde à l'ancienne en grains, riche en arômes et en texture.

LE BISTROT



la Cueillette

• MEURSAULT •

ENTRÉE

Escargots de Bourgogne, Pommes de terres et Champignons	18€
Soupe de melon , jambon de pays et poivre de Sulawesi	15€
Poulpe grillé, maïs fumé et saucisse de Morteau	20€
Gnocchis maison, Truite, Curry et Vin jaune	13€

PLAT

Maigre de ligne, Brocolis et Sauce vierge	31€
Côte de cochon Ibérique, Salade de fèves et Jus de cochon au poivre de Cassis	39€
Côte de bœuf maturée, Pommes de terre rôties aux aromates du jardin, Sauce béarnaise	14€/100g
Cannette de Barbarie de la maison Mieral, Betterave et jus de canette, framboise - sureau	28€
Risotto au citron de Sicile, Poudre de citron et Huile citron	26€

DESSERT

Sélection de fromages de la région	15€
Le Baba aux fraises du jardin et aux Bourgeons de sapin	12€
Crème brulée revisitée, Tapioca et Cassis	12€
Part de tarte tatin, Crème glacée à la vanille bleue de la Réunion	12€