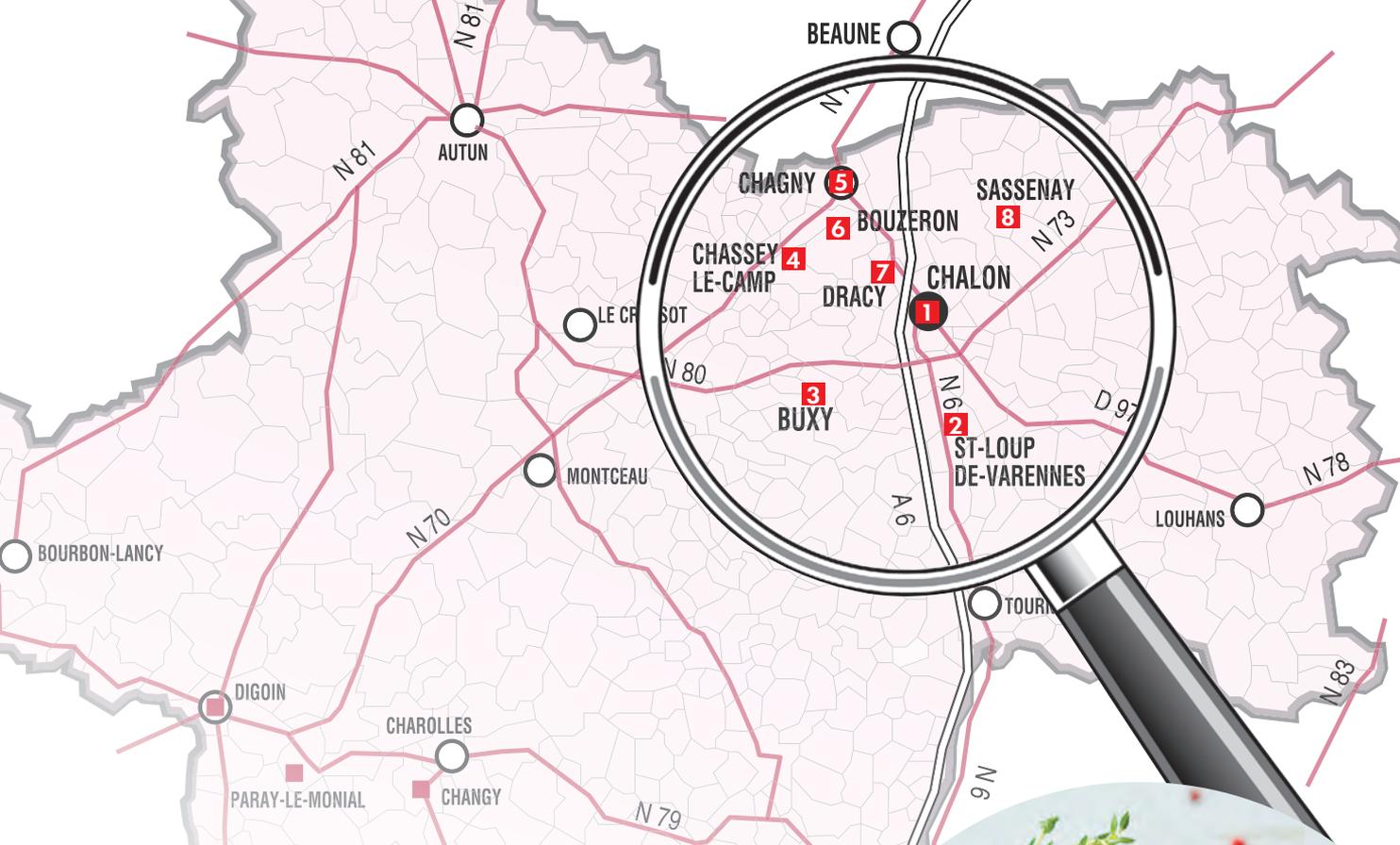


# Gastronomie *et terroir*



**10** bonnes adresses  
à découvrir

**8** recettes  
gourmandes



## SOMMAIRE

Lieu	Enseigne	Page
1	BRASSERIE LE SAINT-GEORGES	3
5	RESTAURANT LE CHÂTEAU DE BELLECROIX	4
8	RESTAURANT LE MAGNY	5
7	RESTAURANT LA GARENNE	6 - 7
2	RESTAURANT LE SAINT-LOUP	8 - 9
3	RESTAURANT AUX ANNÉES VINS	10 - 11
1	RESTAURANT LE CŒUR FIDÈLE	12
1	RESTAURANT LE CLOWN GOURMAND	13
6	RESTAURANT LE BOUZERON	14 - 15
4	RESTAURANT LES BASSES ROCHES	16 - 17



# Brasserie Le Saint-Georges

A deux pas de la gare de Chalon-sur-Saône, la Brasserie St-Georges offre une table renommée, sur une carte pleine de saveurs conçue par son partenaire triplement étoilé, le chef-cuisinier Georges Blanc. C'est Philippe Legrand, Chef attitré du St-Georges, qui réalise les recettes en donnant naissance à une cuisine actuelle et savoureuse qui ne renie pas pour autant ses racines bourguignonnes.

Avec une capacité de 150 couverts, plus trois salons pour repas d'affaires et séminaires, le restaurant propose une formule du jour à partir de 21€ au déjeuner et 24 € au dîner, pour une cuisine toujours gourmande et conviviale. Une cuisine qui mise avant tout sur la qualité et l'authenticité des produits, et où le gourmet découvrira une variété de plats traditionnels et une carte de vins sélectionnés parmi les meilleurs crus de la région, servis dans un cadre convivial, à la fois moderne et accueillant. Entièrement rénovés en 2011, le restaurant et l'hôtel (51 chambres avec accès au Spa Nuxe) vous accueillent pour un séjour de charme ou de travail au cœur de la Bourgogne.

La brasserie est ouverte tous les jours de midi à 14h00 et de 19h00 à 21h30 (service jusqu'à 22h le vendredi et samedi).



**Une cuisine  
actuelle  
et savoureuse**

32, avenue Jean-Jaurès - 71100 CHALON/SAONE  
03 85 90 80 50 - reservation@le-saintgeorges.fr  
www.le-saintgeorges.fr

## LA RECETTE pour 4 personnes

### *Dos de lieu jaune façon aioli safrané, légumes tendres du pot au feu*

- 4 portions de dos de lieu jaune de 150 gr
- 4 pommes de terre grenailles
- 2 navets
- 2 cuillères à soupe de pulpe d'ail
- 4 carottes
- Sel, poivre

Cuire le lieu jaune au four durant 10 minutes à 180° légèrement badigeonné d'ail, d'huile, sel et poivre

Eplucher les carottes, strier, couper en biseaux de 0,5 cm d'épaisseur

Cuire dans un fond blanc

Eplucher les navets, couper en cubes et cuire dans un fond blanc



Laver les pommes grenailles et cuire en robe des champs (départ eau froide)

Dresser, finir avec quelques feuilles de coriandre et 1 filet d'huile d'olive

Accompagner le tout d'une sauce aioli...

# Restaurant Le Château de Bellecroix



**Une cuisine  
traditionnelle  
et authentique**

20, chemin de Bellecroix - 71150 CHAGNY  
03 85 87 13 86 - [info@chateau-bellecroix.com](mailto:info@chateau-bellecroix.com)  
[www.chateau-bellecroix.com](http://www.chateau-bellecroix.com)

Dans un cadre bucolique à l'ambiance chaleureuse et familiale, le restaurant du Château de Bellecroix, situé dans une ancienne commanderie de l'Ordre de Malte, et la famille Gautier vous accueille depuis 1977 pour une étape atypique, entre détente et gourmandise.

Avec une expérience nourrie au sein de grandes maisons, telles l'Auberge Bourguignonne, le restaurant Le Cèdre ou le St-Georges, le Chef Jordan Thurot propose une cuisine traditionnelle et authentique, mais évolutive avec des notes fraîches et colorées sur un dressage fin et artistique. Adeptes de la cuisine basse température, le Chef vous fera découvrir les richesses gustatives du terroir bourguignon, oscillant entre les grands classiques ou les créations aux parfums de saison.

Des mets de qualité réalisés avec des produits frais, qui donnent une ambiance très nature dans l'assiette. Un menu carte à déguster dans un décor élégant, le restaurant proposant 45 places en salle et 40 en terrasse. Une formule déjeuner en terrasse avec accès libre à la piscine est la nouveauté du moment.

**LA RECETTE** pour 4 personnes

## *Cabillaud en croustillant, duo de légumes fondants et croquants*

- 520 g de cabillaud
- 4 tranches de pain de mie
- Sauce vierge : 1 échalote ciselée
- 1 cuillère à soupe d'œufs de truite
- 1 cuillère à soupe d'œufs de lompe
- 1 verre d'huile d'olive
- 1 jus de citron vert
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à café de gingembre haché

Choisissez vos légumes crus

Les tailler finement et les mettre à tremper dans de l'eau froide avec des glaçons, une bonne heure environ

Pour la sauce vierge, préparer les peser dans un saladier et mélanger délicatement, puis rectifier l'assaisonnement si besoin

Portionner votre cabillaud

Dans une poêle, mettre de l'huile d'olive et une noisette de beurre à feu doux

Placer votre tranche de pain de mie dans la poêle et déposez votre morceau de cabillaud dessus



# Restaurant Le Magny

S'il est un lieu connu de la famille Salognon, c'est bien le restaurant Le Magny puisque trois générations s'y sont succédées. Autrefois café du village, c'est en 1980, sous l'impulsion de Pierre Salognon et de son épouse Annick que le café est devenu, après de gros investissements matériel et humain, un restaurant apprécié depuis, par tous les gourmets de la région chalonaise et d'ailleurs.... Ici, tout est fait maison même les glaces et tous les desserts sauf le pain comme Pierre Salognon aime le rappeler. Ce passionné se fait un devoir de cuisiner des produits locaux (tous ses légumes sont récoltés à Sassenay et notamment les fameuses asperges) et sélectionne avec une grande attention ses fournisseurs (son producteur de foie gras des Landes en est le meilleur exemple). Quant aux spécialités, Annick, qui officie en salle, savoure les compliments de ses clients pour les cuisses de grenouilles sautées à la bressane, les escargots en ravioles, en tartes fines et bien évidemment au beurre persillé, le pigeon-neau (filet rôti, cuisses confites, crème de petits pois et foie gras poêlé) ou encore, lorsque la saison du gibier bat son plein, le lièvre à la royale. Ici, les prix sont « sages » avec une formule déjeuner en semaine à 15 €, un menu à 23 € (sauf le dimanche et les jours fériés) et un « menu carte » avec entrée, plat et dessert à 34 €. Comptez 38 € avec le fromage en plus .



*Une cuisine  
généreuse  
et goûteuse*

71530 SASSENAY - 03 85 91 61 58  
www.lemagny.com - Fermé le dimanche soir, lundi  
toute la journée et le mardi soir

**LA RECETTE** pour 2 personnes

## *Maki de homard, céleri rémoulade, pomme verte et vinaigrette au Yuzu*

- 1 homard
  - 1 pomme granny
  - 1/4 de céleri boule
  - 1 cuillère à soupe de mayonnaise
  - 2 feuilles de riz
  - 1 cuillère à soupe de jus de citron yuzu
- Pour la vinaigrette : sel et poivre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 1 cuillère à soupe de vinaigre de noix
  - 1 cuillère à soupe de jus de citron yuzu
  - 1 cuillère à soupe de jus de passion
  - 1 cuillère à café de gingembre râpé

Cuire le homard 5 minutes au court-bouillon. Le décortiquer et couper la queue en 2 dans le sens de la longueur.

Mélanger la pomme verte coupée en brunoise avec le céleri râpé et une cuillère de mayonnaise. Tremper les feuilles de riz 30 secondes dans l'eau froide, les égoutter et les poser sur du film alimentaire.

Montage avec le céleri, la pomme, le homard et rouler la feuille de riz avec le film en serrant.

Couper les deux extrémités en biseau et présenter sur assiette avec une petite salade de roquette, les pinces du homard et la vinaigrette.



# Restaurant La Garenne



***Une cuisine  
traditionnelle  
et audacieuse***



Etape gastronomique incontournable en Saône-et-Loire, situé dans un cadre champêtre au cœur des vignobles de la Côte chalonaise, sur la route des Vins de Bourgogne, le restaurant La Garenne propose une cuisine soignée, à base de produits frais.

Partie prenante de l'hôtel Le Dracy, géré par Hubert et Isabelle Zortéa, le restaurant est placé depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015 sous la responsabilité de David Ducret (service) et Nicolas Biraault (cuisine).

Restaurant familial où l'accueil est primordial, La Garenne allie le savoir recevoir aux douces saveurs gustatives, avec une excellente cuisine et un personnel très agréable, efficace et sympathique.

Une équipe de 12 personnes (7 en cuisine et 5 en salle) mise en place depuis plusieurs années, qui accueillent chaleureusement une clientèle locale d'affaires, beaucoup de touristes et de repas de famille.

Au restaurant La Garenne, les gourmets découvriront une cuisine traditionnelle et audacieuse, à la fois raffinée et créative, pour des plaisirs nouveaux et des saveurs inattendues, à déguster dans un univers moderne et élégant.

Avec une salle à manger aux touches colorées, une grande véranda, une terrasse ombragée face à la piscine et des petits salons pour les repas d'affaires en toute tranquillité, La Garenne invite à une pause restauration et détente dans un cadre agréable et serein. Le restaurant s'appuie également sur une grande carte des vins présentant plus de 180 références, majoritairement axée sur la Côte chalonnaise.

La carte est séduisante et, adaptée aux produits de saison, se renouvelle une dizaine de fois par an.

Des plats fins, très bien préparés, et une présentation soignée avec les produits de qualité de la région, donnent à cette cuisine dans l'air du temps, raffinée et à prix doux (de 21 à 44€), le goût de la découverte en ouverture quotidienne, de 12h à 14h et de 19h à 21h.



**Hôtel\*\*\* Le Dracy / Restaurant La Garenne**  
4, rue du Pressoir - 71640 DRACY-LE-FORT  
03 85 87 81 81 - [info@ledracy.com](mailto:info@ledracy.com)  
[www.ledracy.com/accueil.html](http://www.ledracy.com/accueil.html)

## Fricassée de volaille de Bresse au Vin Jaune



- 1 volaille de Bresse PAC d'environ 1,5 kg
- ½ litre de Vin Jaune du Jura
- ¾ litre de crème liquide à 30% ou 35% de matière grasse
- 300 gr de champignons de Paris
- 2 gros oignons
- 1 bouquet garni
- Beurre

Désosser les cuisses et laisser les blancs sur le coffre. Recouper les cuisses en 2 et les faire dorer côté peau dans une cocotte avec une bonne noisette de beurre, assaisonner sel et poivre.

Une fois que la peau est croustillante, retourner les morceaux, dégraisser un peu la cocotte et ajouter les 2 oignons et les champignons de Paris préalablement émincés, et faire suer le tout 2 à 3 minutes. Déglacer ensuite avec le Vin Jaune et laisser cuire, à couvert, pendant 15-20 minutes à feu doux.

Ajouter la crème et laisser cuire, à couvert, pendant au moins 20-25 minutes (les cuisses seront cuites quand vous pouvez facilement enfoncer votre couteau).

Cuire les coffre en sec à 185°C (si vous avez une sonde, il faut que la température de cuisson des blancs atteigne 61°).

Une fois les cuisses prêtes, passer la sauce au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

Désosser les blancs sur le coffre. Mettre une demi-cuisse (cuite en fricassée) et un demi-blanc (cuit sur l'os) par personne et napper de votre sauce au Vin Jaune en ayant rectifié l'assaisonnement

Vous pouvez accompagner ce plat avec des tagliatelles fraîches ou des gnocchis de pomme de terre.

# Restaurant Le Saint-Loup



## Terroir et gourmandise



Situé au sud de Chalon-sur-Saône, en bordure de la route départementale 906, emplacement privilégié pour une étape gastronomique, « Le Saint-Loup » offre une halte tout en terroir et gourmandise à deux pas de la Maison de la photographie. Le Chef Yannick Loppin et son épouse Isabelle vous accueillent, pour vous faire partager la passion de leur métier.

Vous serez séduit par le charme de cette maison. Vous prendrez place dans une salle climatisée et insonorisée, entièrement refaite en septembre dernier.

Un espace de restauration à l'ambiance cosy, aux couleurs chaudes et matières feutrées, à la lumière tamisée, où les gourmets pourront savourer une cuisine du terroir et gastronomique, raffinée et généreuse. Les maîtres mots du Chef sont : filière courte et authenticité, ainsi les produits frais sont privilégiés, et les plats élaborés à partir des produits sélectionnés essentiellement chez des producteurs locaux, tel que le Poulet de Bresse, les escargots d'élevage, les filets de truite du Jura...

Au restaurant « Le Saint-Loup », tout est fait maison. Du fond de sauce en passant par les sorbets et les pains spéciaux qui accompagnent les plats, le Chef, Maître Restaurateur, entend développer les saveurs dans sa cuisine, sur une carte qui évolue au fil des saisons, à des prix raisonnables, ce qui lui a d'ailleurs valu un Bib Gourmand au Guide Michelin. Côté cave, les vins de Bourgogne sont à l'honneur et bien présent parmi 200 références sélectionnées chez des propriétaires récoltants.

Avec une équipe efficace composée d'un chef de partie et d'un commis en cuisine, d'une serveuse et d'un apprenti en salle, la transmission du savoir de leur passion tient aussi une grande importance pour Yannick et Isabelle Loppin.

Les gourmets peuvent découvrir l'établissement de 12h00 à 13h45 et de 19h15 à 20h45 du mardi au dimanche midi, hormis le mercredi soir (ouvert le mercredi soir en juillet et en août).



**Restaurant Le Saint-Loup**  
13, D 906 - 71240 SAINT-LOUP-DE-VARENNES  
03 85 44 21 58 - lesaintloup@orange.fr  
www.lesaintloup.fr

## *Mijoté d'escargots de la Ferme des Planches aux petits légumes nouveaux, crème au chardonnay*

- ♦ 32 escargots de la Ferme des Planches (élevage à Saint-Germain-du-Plain)
- ♦ 20g beurre
- ♦ 1 cuillère de Fines herbes hachées (ciboulette, persil, ail)
- ♦ 1 échalote ciselée
- ♦ 20g beurre
- ♦ 1 verre de Chardonnay
- ♦ 0.1 l de fumet de poisson
- ♦ ¼ l de crème fraîche
- ♦ 1 botte d'asperges vertes
- ♦ 1 botte de carottes nouvelles
- ♦ 200g de pois gourmands
- ♦ 200g de haricots verts
- ♦ 20g de beurre

**Petits Légumes :** coupez les haricots verts en bâtonnets, coupez les pois gourmands en biseaux, épluchez les carottes et coupez-les en lamelles, coupez les asperges vertes en deux.

Faites bouillir 3l d'eau salée, mettez 3 minutes les haricots verts, ajoutez les pois gourmands, les carottes et les asperges, laissez cuire pendant 2 ou 3 minutes. Bien refroidir les légumes dans l'eau glacée, les égoutter. Faites les suer au beurre quelques minutes avant de dresser.

**Crème au chardonnay :** faites suer l'échalote ciselée dans le beurre, déglacez au vin blanc, mouillez avec le fumet de poisson, puis crèmez

**Escargots :** faites fondre le beurre, ajoutez les escargots et laissez cuire sans coloration pendant 2 à 3 minutes, rajoutez les fines herbes hachées.

**Dressage :** mettez un fond de crème au Chardonnay dans une assiette creuse, faites un petit dôme de légumes, disposez les escargots sur les légumes, vous pouvez rajouter une tête d'asperge pour le décor

# Restaurant Aux Années Vins



## *Passion de la Côte chalonaise*



Idéalement placé sur la route des vins, abrité dans les anciens remparts du XV<sup>e</sup> siècle, le restaurant « Aux Années Vins » vous accueille dans un cadre romantique et raffiné pour une halte gustative de choix.

Originaires de Clermont-Ferrand, Philippe et Céline Quneau ont eu il y a quinze ans, au terme d'un tour de France culinaire et de passage dans de grandes maisons, un véritable coup de cœur pour ce lieu typique de Buxy. Ils rendent depuis leur passion de la Côte chalonaise dans une cuisine élaborée, saupoudrée d'une touche d'originalité.

Maître restaurateur depuis 2009, le Chef Philippe Quneau propose une cuisine gastronomique contemporaine, sans être moderne à tout prix. « Je ne m'interdis rien. J'aime travailler une cuisine de saison, gourmande et originale, sans être trop sophistiquée ». Les gourmets pourront découvrir des recettes élaborées, qui laisseront à leurs papilles un agréable souvenir olfactif, comme la fricassée de bar de ligne, crème de volaille au Montagny, escargots de Bourgogne au

beurre persillé ; la tarte de fine de coquilles St-Jacques avec légumes de printemps et sauce champagne ; ou le pressé d'aubergine au poivron rouge, jambon Serrano, avec vinaigrette au Chorizo.

Tous les plats de cette cuisine créative sont élaborés de façon raffinée, et s'allient à la richesse et la diversité des crus locaux. La cave, gérée par Céline Queneau, offre un large éventail de crus orientés sur la Bourgogne, mais avec une ouverture sur les autres régions viticoles de France et du monde, ainsi qu'une sélection de vins au verre, et une sélection d'alcools rares (Bas Armagnac 1969 Francis Darroze...). Céline vous propose également un large choix de fromages sélectionnés et affinés par le Maître affineur MOF 2011 «Xavier» à Toulouse, membre du cercle des fromagers affineurs. Les desserts, classiques ou inventifs, combleront les papilles des petits et grands gourmands.

Enfin, un plus qui permet d'accompagner les fins de repas, la carte des cafés invite à voyager autrement au travers des cafés de diverses origines. A noter que depuis 2008, une activité de traiteur, à « L'Epicurien des Vignes » existe et rayonne sur toute la Bourgogne.



**Aux Années Vins**  
2, Grande-Rue - 71390 BUXY  
03 85 92 15 76 - [aux.annees.vins@wanadoo.fr](mailto:aux.annees.vins@wanadoo.fr)  
[www.aux-annees-vins.com](http://www.aux-annees-vins.com)

## Filet de volaille farci aux écrevisses, gnocchis rôtis au beurre et jus réduit



- 2 filets de volaille fermière de 200 gr
- 150 gr de filet de poulet pour la mousse de volaille
- 1 blanc d'œuf
- sel fin et poivre blanc
- 12 écrevisses
- 1 verre de vin blanc
- thym et laurier
- 1/4 litre d'eau
- 1 carotte
- 1 échalote émincée
- 150 gr de jus de volaille

Châtrer et cuire les écrevisses dans une nage (vin blanc, eau, carotte émincée, poivre en grain, thym, laurier et échalote).

Décortiquer toutes les écrevisses sauf 4 pour la décoration.

Réaliser une mousse de volaille avec les 150 gr de filet de poulet, le blanc d'œuf et la crème. Assaisonner avec sel fin et poivre blanc.

Ouvrir les filets de volaille fermière en portefeuille puis déposer un boudin de mousseline de volaille. Ajouter les écrevisses et rouler comme un boudin dans un film alimentaire.

Cuire poché dans une eau frémissante pendant 15 minutes environ.

Tailler les ballottines en tronçons de 3 à 4 cm.

Décorer avec les gnocchis poêlés au beurre et l'écrevisse décortiquée.

Accompagner du jus de volaille réduit et quelques germes de fenouil.

# Restaurant Au Cœur Fidèle



« Une cuisine traditionnelle et raffinée »

43, rue de Strasbourg - 71100 CHALON-SUR-SAONE  
03 85 48 49 37- [contact@aucœurfidele.com](mailto:contact@aucœurfidele.com)  
[www.aucœurfidele.com](http://www.aucœurfidele.com)

Situé au cœur de l'Île Saint-Laurent, dans une rue paisible toute proche de la Saône, le restaurant « Au Cœur Fidèle » accueille sa clientèle dans une salle à l'ambiance cosy et intime, aux notes chaleureuses et amoureuses.

Aux fourneaux, la Chef Françoise Roqueta propose une cuisine traditionnelle, fine et savoureuse, avec quelques notes méditerranéennes qui rappellent ses origines languedocienne. Une cuisine recherchée, colorée et goûteuse, qui sort des sentiers battus par des connotations personnelles, telles des associations de fruits avec viandes ou poisson. Tous les plats sont réalisés avec des produits frais, et travaillés à la minute pour votre plaisir gourmand.

La carte évolue au fil des saisons sur des menus variés et des formules à prix doux, et s'agrémentent d'une carte des vins comportant de nombreuses références principalement régionales.

Dans son décor reposant, le restaurant « Au Cœur Fidèle » invite à découvrir la générosité et la gentillesse de la Chef dans ses plats aux saveurs appétissantes.

**LA RECETTE** pour 4 personnes

## Duo de poulet et écrevisses aux pistaches

- 2 blancs de poulet (600 gr)
- 16 écrevisses
- 100 ml d'Ouzo
- 150 gr de pistaches
- Riz basmati blanc
- Crème fraîche
- Oignon
- 1 œuf
- Sel, poivre
- Bouquet garni

Ouvrir les blancs de poulet et les aplatir. Réserver les petites parures pour la mousse. Saler, poivrer. Les faire mariner dans l'Ouzo. Concasser les pistaches. Mixer les parures avec l'œuf, la crème, le sel et le poivre. Etaler la mousse sur les blancs de poulet. Nettoyer huit écrevisses et faire un fumet avec les têtes, les carapaces, l'oignon émincé et le bouquet garni. Déposer sur chaque blanc de poulet 2 queues d'écrevisses décortiquées.



Parsemer de pistaches concassées. Enrouler chaque filet dans un film alimentaire, bien serrer. Faire pocher pendant 15 à 20 minutes. Terminer la sauce en incorporant le reste des pistaches au fumet. Laisser réduire. Ajouter le reste de crème. Faire réduire à nouveau. Parfumer à l'Ouzo. Passer au chinois. Faire sauter au beurre les 8 écrevisses restantes et déglacer au vin. Dresser les rondelles de blanc farcies nappées de sauce et garnir d'un dôme de riz

# Restaurant Le Clown Gourmand

Chef bourguignon revenu au pays depuis 10 ans, nanti d'une riche expérience qui l'a vu passer par de grandes maisons, comme l'Hôtel de Matignon (au service du Premier Ministre), Le Grand Véfour, Le Carré des Feuillants, Le Crillon, à Paris, ou la Maison Lameloise à Chagny, Laurent Montgillard gère avec son épouse Fabienne le restaurant « Le Clown Gourmand ». Idéalement situé sur l'Île Saint-Laurent, le restaurant propose une cuisine créative et gourmande, qui ose avec bonheur les mariages subtils de saveurs pour créer ainsi « de la vie dans les assiettes ». Sur une carte originale et inventive, qui évolue au fil des saisons, et où les fines associations des mets raffinés font le régal des papilles, l'équipe du « Clown Gourmand » vous accueille dans une salle à l'ambiance douce et intimiste. Ici, tout est fait maison, des fonds de sauces aux amuse-bouche, en passant par le foie gras au torchon, le saumon fumé ou les desserts variés, et la présentation est très recherchée. La carte des vins présente par ailleurs un large choix de crus issus des coteaux bourguignons.

A noter que « Le Clown Gourmand » adhère au Collège Culinaire de France, créé afin de promouvoir la qualité de la restauration.



« Une cuisine  
créative et  
gourmande »

13, rue de Strasbourg - 71100 CHALON/SAONE  
03 85 93 64 61 - laurent.montgillard@orange.fr  
www.leclowngourmand.fr

## LA RECETTE pour 4 personnes

### *Le céviche de daurade royale mariné, tartelette de légumes printaniers, compotée d'oignon doux*

- daurades de 600 gr (4 filets) à tailler en escalopes très fins
- 3 g sel
- 52 g eau
- Pâte :
- 75 g beurre pommade
- 18 g huile d'olive
- 7 g vinaigre blanc
- 112 g farine
- 3 g levure chimique

Compotée d'oignon doux des Cévennes : en papillote au four, avec du beurre et gros sel, 10 minutes à 200°, pelés et mixés. Habiller les daurades : écailler, vider, lever, désarrêter, tailler finement en tranches pour marinade. Préparer la pâte. Mélanger les éléments afin d'obtenir une pâte homogène, laisser reposer 24h au frigo. Etaler la pâte (2 mm d'épaisseur) sur une plaque. Enfourner à 160° pendant 5 mn. Retirer, puis à l'aide d'un emporte-pièce tailler des disques d'environ 8 cm de diamètre et remettre au four 2 mn.

Préparer les légumes printaniers (asperges, aubergines, fenouil, radis...) à poêler. Préparer la sauce marinade (vinaigrette aneth : 60 gr perles du Japon cuites, 18 gr jus de yuzu, 18 gr vinaigre blanc, 30 gr huile d'olive, 10 gr aneth fraîche, fleur de sel). Sauce marinade pour daurade (ponzu) : 12 cl sauce soja, 3 algues kombu, 4 cuillères à soupe de jus citron yuzu, 4 cl jus d'orange, 4 cuillères à soupe de jus mirin. Mélanger le tout.



# Restaurant Le Bouzeron



***Le savoir  
bien-vivre  
pour passion***



Avec le savoir bien-vivre pour passion, Ludovic et Emilie Briday sont les heureux propriétaires du restaurant Le Bouzeron, créé il y a un an en lieu et place de l'ancien bar du village.

Fort d'une riche expérience en salle, cuisine et sommellerie, qui l'a vu passer par des enseignes prestigieuses comme Le Moulin de Martorey (St-Rémy) ou la Maison Lameloise (Chagny), le Chef Ludovic Briday propose une cuisine traditionnelle au goût du jour. Une cuisine soignée et créative, respectueuse de la tradition française, réalisée avec un souci de fraîcheur en travaillant en symbiose avec les producteurs de la région (maraîcher, pêcheur, boucher, héliciculteur...), ainsi qu'avec les légumes et fruits de son jardin.

S'il veut « transmettre l'agriculture de nos grands-parents au travers la cuisine », le Chef a le défi de surprendre sa clientèle en revisitant des plats du patrimoine bourguignon, mais aussi en apportant sa touche dans des créations maison, à savourer dans l'une des deux salles à l'ambiance feutrée et intimiste.

La carte des vins propose 110 références, principalement de la Côte chalonaise et de Bourgogne.

La formule du jour à 17,50€ le midi (le soir, à partir de 29€) est une bonne entrée en matière pour découvrir la restauration du Bouzeron.

Ouverture :

Du mardi au samedi : 12h-13h30 / 19h30-21h

Le dimanche : 12h-13h30



## *Le sandre de Saône sur risotto aux girolles, jus d'oignons caramélisés*

- 1 sandre entier (environ 3 kg)
- 300 g girolles - 300 g riz carnolli
- 20 cl vin blanc - 20 cl crème
- 500 g oignons - 200 g échalotes
- 25 cl huile d'olive - 100 g parmesan râpé
- 2 carottes - 1 botte ciboulette
- 1 bouquet garni (vert de poireaux thym, laurier et branche de persil)
- 10 cl sauce soja
- 10 g maïzena - Sucre, sel et poivre

Lever les filets du sandre puis couper en 8 portions (environ 120 à 150 g par personne), puis réserver au frais.

Lancer un fumet avec les arêtes, le bouquet garni et la garniture aromatique (carottes, oignons et échalotes).

Lancer le jus d'oignons caramélisés.

Faire suer les oignons puis caraméliser avec le sucre, déglacer avec la sauce soja et mouiller à l'eau.

Laisser mijoter 1h30, puis passer au chinois, réduire jusqu'au goût désiré et lier à la maïzena.

Nettoyer les girolles et les faire dégorger.

Garder le jus. Puis sauter les girolles avec les échalotes et la ciboulette. Puis réserver.

Lancer le risotto, déglacer au vin blanc, mouiller avec le fumet et le jus des girolles et ajouter la crème.

Cuire le sandre sur la peau à l'huile d'olive, puis 2 minutes au four à 160°C.

Lier le risotto au parmesan avant de dresser.

**Restaurant Le Bouzeron**

**4, place France-Lechenault - 71150 BOUZERON**

**03 85 42 23 34 - [contact@restaurant-lebouzeron.com](mailto:contact@restaurant-lebouzeron.com)**

**[www.restaurant-lebouzeron.com](http://www.restaurant-lebouzeron.com)**

# Restaurant Les Basses Roches



**Une cuisine  
saisonnière  
fait maison**



Superbement situé à flanc de colline, entre vignes et bois, à seulement 15 minutes de Beaune ou de Chalon-sur-Saône, le restaurant « Les Basses Roches » de l'Hôtel Spa du Camp Romain vous invite à découvrir une cuisine raffinée à sa table renommée.

Découvrez les richesses du terroir de la Bourgogne, à l'occasion d'une formule Forfait Evasion ou Parenthèse d'un jour alliant bien-être et gourmandise, dans un lieu idéal de silence et de douceur .

Depuis 7 mois, le Chef Marc Navet propose aux gourmets une cuisine issue de la gastronomie et de la tradition, avec une démarche évolutive.

Une cuisine saisonnière où tout est fait maison, qui s'appuie sur des produits frais, principalement issus des producteurs de la région, et bien sûr accompagnée des plus grands crus de Bourgogne.

Dans une salle spacieuse, aux teintes chaleureuses et larges baies vitrées ouvrant sur les collines, ou sur une magnifique terrasse fleurie pour les beaux jours, venez découvrir une cuisine savoureuse qui fera naître en vous des émotions gustatives insoupçonnées.



## *Filet d'agneau en farce de tapenade d'olives noires, jus au romarin*

- 600 g de filet d'agneau
- Tapenade
- Romarin frais
- Légumes de saison
- Pommes de terre
- Crème fraîche
- Lait - Chapelure
- Sel, poivre, muscade

Perforer par le centre le filet entièrement nettoyé.

Farcir le filet à la poche de tapenade d'olives noires.

Préparer une jardinière de légumes de saison, assaisonnée à votre goût.

Dans un plat à four beurré et frotté à l'ail, émincer finement les pommes de terre, salez, poivrez. Ajoutez la noix de muscade. Mouiller à hauteur avec 1/3 de lait et 2/3 de crème fraîche. Couvrir d'un papier aluminium et mettre au four 1h30 à 180°. Piquer le plat pour vérifier la cuisson. Enlever l'aluminium et mettre la chapelure en surface.

Saisir la viande dans une poêle antiadhésive après l'avoir assaisonnée. Colorez environ 3 minutes de chaque côté. Débarrasser la viande sur une planche à découper. Déglacer la poêle avec un peu de vin blanc. Ajouter une petite branche de romarin.

Laisser réduire environ 2 mn. Après réduction, monter avec une bonne noix de beurre.

Dresser les légumes en pourtour d'assiette. Trancher la viande en biseaux et dresser un morceau au centre de l'assiette.

Tailler un petit carré de gratin dauphinois et sautez légèrement la viande à la cuillère. Ajoutez une petite branche de romarin pour garnir le tout.

Tapenade : mixer les olives noires dénoyautées, l'ail, le basilic frais et l'échalote au cutter, monter à l'huile d'olive.

Suggestion idéale avec quelques légumes provençaux ou asperges.



**Restaurant Les Basses Roches**  
**Hôtel-Spa du Camp Romain**  
**Le Bourg - 71150 CHASSEY-LE-CAMP**  
**03 85 87 09 91 - contact@auberge-du-camp-romain.com**  
**www.auberge-du-camp-romain.com**



665194900



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération



VIGNERONS *de* BUXY  
*la Bourgogne buissonnière...*

Tél. 03.85.92.03.03

WWW.VIGNERONSDEBUXY.FR



PROPRIÉTÉS EN MONTAGNY, GIVRY, RULLY ET MERCUREY