

Pâques 2026 : découvrir les menus d'exception en Bourgogne

Pâques à l'Hostellerie de Levernois et au Château Sainte Sabine
Déjeuners du Dimanche 5 avril et Lundi 6 Avril 2026

Bonjour,

À l'occasion des fêtes de Pâques, l'Hostellerie de Levernois et le Château Sainte Sabine, maisons Relais & Châteaux 5* au cœur de la Bourgogne, invitent ses hôtes à célébrer ce moment gourmand et printanier autour de menus d'exception.

Dans un cadre enchanteur, entre nature en éveil et élégance bourguignonne, les Chefs mettent à l'honneur les produits de saison à travers une cuisine raffinée et inspirée.



À la Table de Levernois – Restaurant étoilé

Au restaurant étoilé 1* au Guide Michelin, la Table de Levernois, le Chef Philippe Augé élabore une cuisine de passion, aux saveurs traditionnelles de Bourgogne en privilégiant les produits de saison en circuit court. Dans un cadre reposant et ressourçant, avec vue sur le parc et ses arbres centenaires, se niche la Table de Levernois. On y croise Bernard Bruyer, le maître d'hôtel, qui se fera un plaisir de recevoir et de partager avec ses hôtes sa passion du terroir et des bons produits.

Cette table étoilée rend hommage au répertoire français avec de grands classiques mais aussi des plats inspirés par la saison et le potager de la maison.

Le Chef Philippe Augé propose un menu de Pâques en plusieurs temps, sublimant les saveurs du printemps :

Menu de Pâques

— Déjeuner du 5 avril 2026 —

Œuf de poule « toqué »

Hen Egg

Asperges vertes d'Alice en tartelette, truite bio fumée, sauce perlée

Green asparagus tartelette Alice's, organic smoked trout

Ormeaux de la ferme Haliotis, poireaux grillés,
fèves, jambon Mangalitz

Abalone, grilled leeks, broad beans, Mangalitz bacon

Raviolo de jambonnette de grenouilles, mousserons des prés,
pousses d'épinard, jus à l'ail des ours

Frog's legs ravioli, spinach, mild garlic sauce

Pintade bressane aux morilles, croquant de petits pois à la française

Bresse guinea fowl, morel mushrooms, green peas à la française

Fromages affinés de nos régions

Cheeses

Nid de fraises Gariguettes, biscuit charlotte, rhubarbe acidulée

Gariguettes strawberries nest, charlotte biscuit, rhubarb

Menu 140 euros

hors raviolo de jambonnette de grenouilles

Menu 170 euros



AQATHENDYT



Déjeuner du Dimanche 5 Avril

Réservation au 03 80 24 73 58 ou reservation@levernois.com

Adresse : Hostellerie de Levernois – 15 rue du Golf, 21200 Levernois

Au restaurant Le Lassey – Château Sainte Sabine

Le Chef Alexandre Ziane propose également deux déjeuners de Pâques aux accents bourguignons, les **dimanche 5 et lundi 6 avril**, mettant à l'honneur une cuisine généreuse et de saison, servie dans le cadre élégant du Château.

Déjeuners du Dimanche 5 Avril et du Lundi 6 Avril

Réservation au 03 80 49 22 01 ou **en ligne**

Adresse : Château Sainte Sabine – 8 route de Semur, 21320 Sainte-Sabine





Dimanche 5 Avril 2026

Déjeuner de Pâques

Fricassée d'escargots, pommes de terre aillées, persil
Snails fricassee, garlic potatoes, parsley



Tartelette d'asperges, jaune d'oeuf confit, pétale de truite bio
Asparagus tartlet, confit yolk, bio trout



Médailon de lotte au lard de Colonata, artichaut poivrade et roquette
Monkfish with Colonata, artichoke and arugula



Selle d'agneau en croûte d'herbes, petits pois à la française, carottes primeurs et jus à l'aillet
Lamb saddle with herbs viennoise, peas in French way, carrots and chive garlic juice



Kéfir au sureau
Kéfir with elderberry



Nid de Pâques, kadaïf chocolat Jivara, inserts yuzu, bergamote et citron vert
Kadaïf, Jivara chocolate eggs filled with yuzu, bergamote and lime

140 euros

Toutes nos viandes sont d'origine française
All our meats come France



Lundi 6 Avril 2026

Lundi de Pâques

Pâté en croûte de volaille et foie gras, confit d'oignons et pickles
Volaille and foie gras in pâté en croûte, confit onion and pickles

ou / or

Œuf parfait, pommes de terre fumées et émulsion à la noisette
Perfect egg, smoked potatoes and hazelnut emulsion



Épaule d'agneau confite, carottes glacées au gingembre, jus au thym
Shoulder of lamb slow cooked, carrots and ginger, thym juice

ou / or

Lieu jaune au naturel, brocolis, citron confit, sauce hollandaise
Pollack, brocoli, candied lemon, hollandaise sauce



Mousse au chocolat Guanaja 70%
Chocolate Guanaja 70% mousse

ou / or

Tarte poire et sorbet
Pear pie and sorbet

50 euros

Toutes nos viandes sont d'origine française
All our meats come France