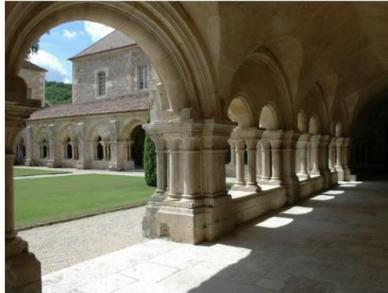


CHÂTEAU
SAINTE
SABINE





Ce Château du XVIème siècle, situé au cœur du cadre bucolique de l'Auxois, est le lieu idéal pour partir à la découverte de la Bourgogne en empruntant ses routes vallonnées : l'Abbaye de Fontenay, le Canal de Bourgogne, les villes d'Autun, Dijon, Beaune mais aussi le prestigieux vignoble bourguignon tout proche.



Cet hôtel restaurant dispose de salles de réceptions et de 22 chambres lumineuses dotées d'une vue panoramique sur le village médiéval de Châteauneuf en Auxois. Il fait partie de la chaîne « Les Collectionneurs » depuis 2012.

AU CŒUR DE LA BOURGOGNE VERTE...



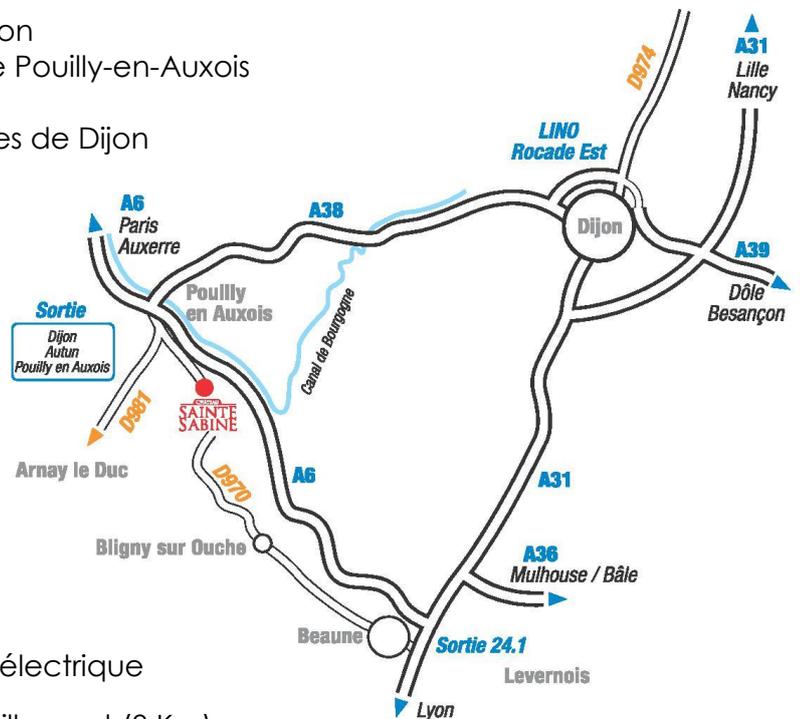
Un parc de 8 hectares entoure l'Hôtel et constitue une petite réserve animalière pour les daims, colverts et autres animaux de la forêt. Les fleurs, la rosée du matin et le chant des oiseaux créent un univers calme et reposant. Lors de votre séjour, vous aimerez flâner dans ce havre de verdure et respirer les parfums qui s'y dégagent.

Situation géographique :

- A 3 heures de Paris et 2 heures de Lyon
- A 10 minutes de la sortie d'Autoroute Pouilly-en-Auxois entre les sorties 23 et 24 sur l'A6
- A 30 minutes de Beaune et 40 minutes de Dijon
- A 10 minutes du circuit automobile de l'Auxois Sud

Equipements :

- point d'eau dans la cour pour lavage des véhicules si besoin
- vaste parking fermé le soir et sous surveillance
- point de chargement pour véhicule électrique
- proximité station essence pour ravitaillement (8 Km)



UNE DECORATION CONTEMPORAINE DANS UN CADRE AUTHENTIQUE



Le Château Sainte Sabine propose 22 chambres, alliant confort et décoration contemporaine.

Etoffes colorées et graphiques, couettes et plaids chaleureux... Autant de détails qui vous promettent un séjour unique.

Côté château, vous pouvez bénéficier d'une vue imprenable sur le village de Châteauneuf-en-Auxois, l'un des plus beaux villages de France, et sur la campagne environnante.

Côté tour, vous aurez en toile de fond le village de Sainte Sabine et son église datant du XVIème siècle. Dans ce cadre authentique, les chambres disposent d'une télévision satellite, de l'accès internet Wi-Fi haut débit gratuit, d'un téléphone, d'un minibar et d'un coffre-fort.

La salle de bain est équipée d'une baignoire ou d'une douche, d'un sèche-cheveux et de produits d'accueil.



Le Château Sainte Sabine dispose de plusieurs salons avec une atmosphère différente : salle de billard, salon Marie-Antoinette et notre bar.



LA TABLE « LE LASSEY »



Nos grandes baies vitrées vous offrent une vue panoramique sur le village médiéval de Châteauneuf en Auxois et le Parc, que la lumière naturelle met en valeur à toute heure de la journée.

Dans le cadre lumineux du restaurant, la carte et les plats sont élaborés par **Sébastien Henry**, jeune et talentueux chef.



On déguste ici une cuisine gourmande traditionnelle revisitée, où les produits de saison sont sublimes.

Installés confortablement dans la salle de restaurant ou dans l'une des deux salles voûtées du Château, vous serez charmés par les spécialités régionales proposées.

Quotidiennement renouvelée, la formule « Déjeuner » évolue au fil des saisons et des arrivages du marché. Elle vient compléter une carte créative.

Ouvert tous les jours pour le déjeuner (sauf le mercredi) et le dîner d'avril à fin octobre.

Le lundi et mardi soir, le chef propose un Menu Bistronomique à partir de 45 euros (entrée, plat, fromages et/ou dessert).

En Novembre, Décembre et Mars, l'établissement est fermé les lundis et mardis.

Les menus du restaurant :



Formule Déjeuner :

Entrée, plat, fromage ou dessert : 28 euros

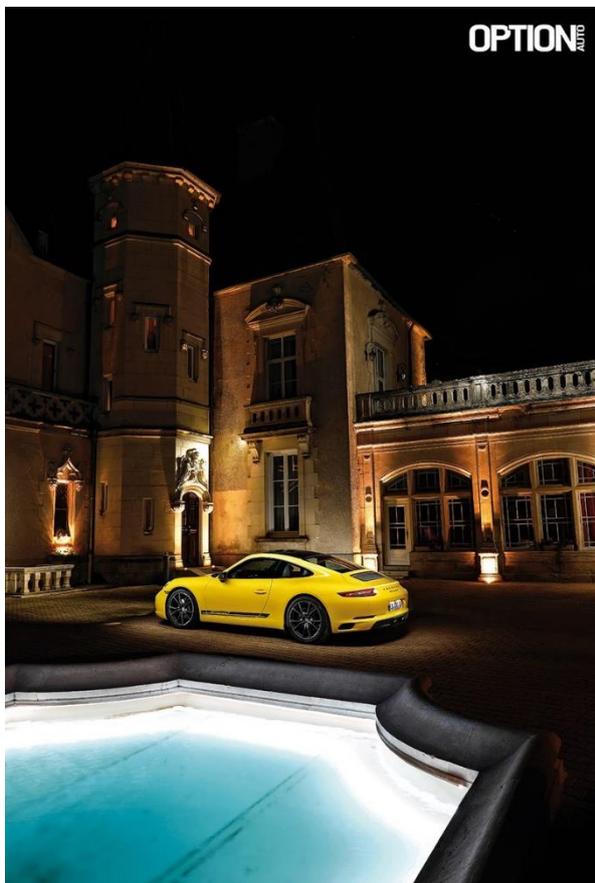
Entrée, plat, fromage et dessert : 33 euros

Menu Gourmet Entrée, plat et dessert : 45 euros

Menu Gourmand Entrée, 2 plats, plateau de fromages et dessert : 65 euros

Menu Surprise Entrée, 3 plats, plateau de fromages et dessert : 80 euros

**UN CADRE PROPICE AUX RALLYES AUTOMOBILES
ET PRESENTATION DE VOITURES**



TELECHARGEMENT DES PHOTOS EN HAUTE DEFINITION

URL : <http://files.api-and-you.com/>

login : levernois_saintesabine

password : sabine

Crédit photo : Arnaud Dauphin/Arts et Gastronomie, Arnaud Frich, Images et Associés, Eric Dudan, Olivier Polet, Thomas Raffoux, Option Auto

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX :

Page Facebook du Château Sainte Sabine :
www.facebook.com/chateau.saintesabine

Page Facebook du restaurant Le Lassey :
www.facebook.com/le.lassey

Twitter : @Bourgogne_Exp

Instagram : @chateau_sainte_sabine

#BourgogneExperience



COORDONNEES

8 Route de Semur

21320 SAINTE SABINE

Votre contact privilégié : Monsieur Alain FRAIZE

Téléphone : (+33) 3 80 49 22 01

Mail : commercial@saintesabine.com

www.saintesabine.com