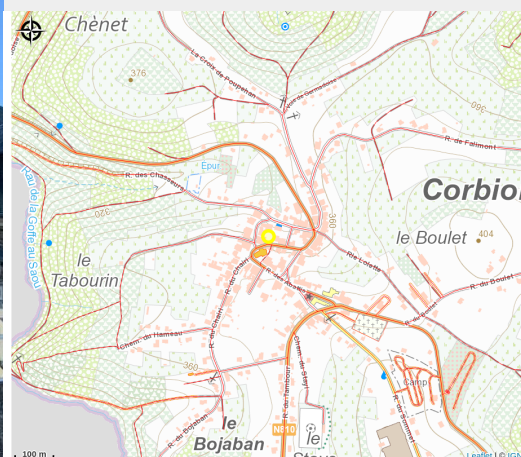


Au Coeur Bion



Crédit : (Au Coeur'Bion)



Infos pratiques

Catégorie : Restauration

Classement Michelin : Non classé
(fourchette), Non classé (étoile)

Classement Gault & Milau : Non
classé

Description

À l'Hôtel Au Coeur Bion, nous attachons une grande importance à la qualité, la fraîcheur et la durabilité. C'est pourquoi nous travaillons dans notre restaurant autant que possible avec des produits locaux. Nos ingrédients proviennent directement des agriculteurs et producteurs locaux, garantissant des plats purs et savoureux, pour une expérience authentiquement ancrée dans notre région.

En choisissant des produits issus de circuits courts, nous réduisons la distance parcourue par les ingrédients, ce qui améliore non seulement la fraîcheur, mais réduit aussi notre empreinte écologique. Cela signifie que nos plats ne sont pas seulement délicieux, mais aussi respectueux de l'environnement.

De plus, de cette manière, nous contribuons au soutien de l'économie locale. En collaborant avec les agriculteurs et les artisans de la région, nous renforçons la communauté et veillons à ce que les saveurs uniques de la Vallée de la Semois se retrouvent directement dans votre assiette.

Goûtez la qualité, vivez la région – Venez savourer chez nous les saveurs authentiques de la nature, préparées avec amour et issues de notre terroir.

Catégories



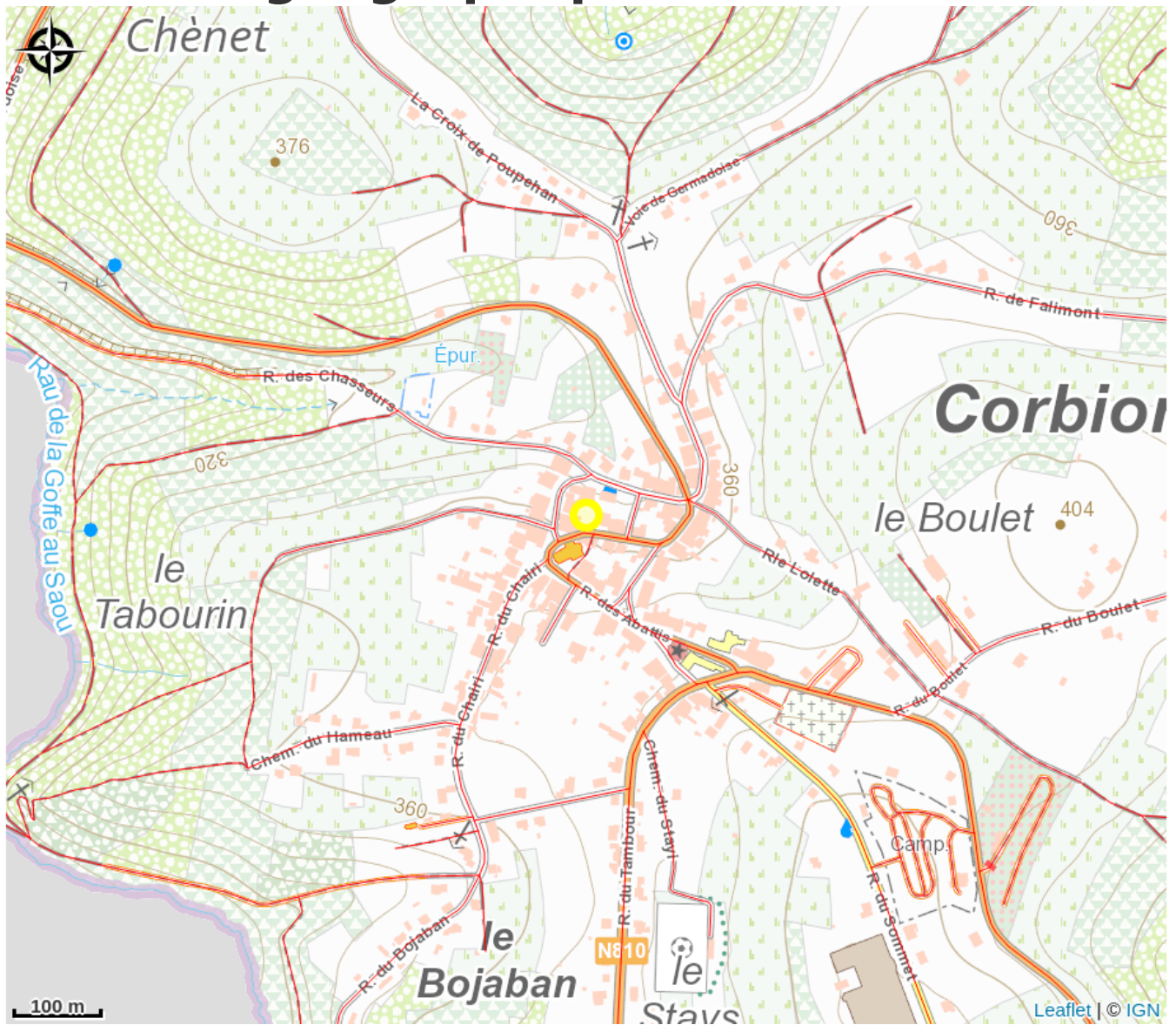
Équipements/Services



Spécialités culinaires

Cuisine de terroir, Cuisine française, Gibier en saison, Poisson / fruits de mer / moules, Végétarien.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

9 Rue Saint-Jean-Baptiste, 6838 -
Corbion

