

## Domaine du Revermont / Hôtel-Restaurant

Hôtel et restaurant au charme du Jura. Cet établissement familial, est membre de la chaîne des Relais du Silence et des Logis de France.

Goûtez aux harmonies gourmandes de la fine cuisine du terroir franc-comtois et des grands vins du Jura. [Menus et Cartes du restaurant](#) . Appréciez à la belle saison, le [restaurant en terrasse](#) avec la campagne jurassienne à perte de vue. En hiver, un dîner intime au coin du feu. Pour les plus curieux, [plongez dans le menu gastronomique 7 Notes Gourmandes](#)

·  
Accords mets et vins du Jura, séjours oenotourisme...

Renseignements complémentaires sur le site internet <http://www.domaine-du-revermont.fr/>



### Le Bistrot de la mère Simone

Le bruit du beurre qui fond dans la poêle, le doux parfum d'un vin du Jura, au Bistrot de la Mère Simone on aime les plaisirs simples et la sincérité. Pas de chichi mais un bon accueil et surtout de bons plats, les incontournables croûtes aux morilles, le poulet fermier au Vin Jaune, la truite meunière du pays...

Site internet : <http://www.bistrot-mere-simone.fr/>

---

### Charcuterie MINY

**L'avis du Petit futé :** La boucherie-charcuterie de Jean-Pierre Miny est réputée pour ses fumés et ses salaisons, et fournit certaines bonnes tables de restaurants jurassiens. Mais cet artisan produit aussi des terrines, du boudin apprécié jusqu'à Lons et Poligny, des saucisses au chou et au comté, et, en été, des saucisses à griller originales, à la provençale, au comté ou à la volaille. Bref de quoi varier ses menus et ses pique-nique au fil des jours et des saisons. Tout autant que celle des charcuteries, la qualité de l'accueil est garantie dans la boutique, où l'on

trouve aussi d'autres produits alimentaires, et même le journal du jour. Source : [le petit futé](#)

### - Informations générales :

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche de 8h à 12h.

---

## Les Dolomies

Je travaille les vignes selon le cahier des charges de l'agriculture biologique et emploie les préparations biodynamiques depuis la création du domaine.

Je travaille les sols mécaniquement à l'aide d'une petite chenille qui réalise également les traitements. Je distribue le compost avec ma jument Octavia qui à l'avenir apprendra le travail du sol.

Tous les autres travaux de la vigne se font manuellement.

La récolte est faite depuis 2008 par les locataires, ce sont des moments très conviviaux et festifs !

Si je devais résumer ma vision de l'agriculture alors j'emprunterais la phrase de Saint-Exupéry qui dit :  
« La terre ne nous appartient pas ; elle nous est prêtée par nos enfants. »  
Il est donc important d'accompagner la terre de manière respectueuse afin de ne pas laisser de traces de notre passage.

Site Internet : <http://www.les-dolomies.com>



---

## Domaine GRAND

Plantés à partir de 1976, les 22 hectares de vignes du Domaine GRAND sont en pleine force de l'âge. Les chais où sont élevés les vins du Domaine ont été construits en 1985.

Ils forment un bâtiment moderne et fonctionnel qui a su recréer les conditions de températures des caves en pierre d'autrefois.

Située au coeur du vignoble jurassien, l'exploitation familiale est entièrement tournée vers la

qualité et l'authenticité de ses vins.

Fidèles à la tradition vigneronne, de la taille aux vendanges, jusqu'à la mise en bouteilles, les vins du Domaine conservent tous leurs caractères issus des cépages les plus nobles.

Site Internet : <http://www.domaine-grand.com/>

