



**CHAMBRES D'HÔTES DE VAUX -
DOMAINE DE LA SAULE - JALOGNY -
SUD BOURGOGNE**



DOMAINE DE LA SAULE

Chambres d'hôtes à Jalogny - Sud Bourgogne



Nathalie et Michel POTDEVIN

☎ 33 (0)3 85 59 19 75

A Chambres d'hôtes - Domaine de la Saule : 3
Chemin de la Saule -Hameau de Vaux - 71250
JALOGNY





Chambres d'hôtes - Domaine de la Saule



Chambre DU BAS



Chambre DU HAUT



Nathalie et Michel vous proposent 2 chambres d'hôtes dans leur ferme bourguignonne du 12ème siècle.

Salle de bains et wc particuliers.

1 chambre 2 pers. au rez-de-chaussée, 1 chambre 2 à 3 pers. à l'étage.

Cour fermée, abris voiture.

Possibilité hébergement chevaux. Sports et commerces 6 km.

Repas sur réservation.



Infos sur l'établissement

 *Communs*

A proximité propriétaire
Entrée indépendante

Dans maison
Sur une exploitation agricole

 *Activités*

 *Restauration*


Table d'hôtes
sur réservation

 *Réseaux*

Accès Internet

 *Stationnement*

Parking

 *Services*

 *Extérieurs*



Chambre DU BAS



Chambre



2

personnes



1

chambre



28

m²

1 chambre de 2 personnes (avec un grand lit) au rez-de-chaussée

Chambres

Chambre(s): 1

Lit(s): 1

dont lit(s) 1 pers.: 0

dont lit(s) 2 pers.: 1

Lit 160 x 200

Salle de bains / Salle d'eau

Salle(s) de bains (avec baignoire): 1

WC

WC: 1

Cuisine

Autres pièces

Media

Autres équipements

Chauffage / AC

Exterieur

Divers

Chambre DU HAUT



Chambre



2

personnes
(Maxi: 3 pers.)



1

chambre



36

m²

1 chambre de 2 à 3 personnes à l'étage avec 1 lit 2 personnes et 1 lit 1 corps et demi.

Chambres

Chambre(s): 1

Lit(s): 2

dont lit(s) 1 pers.: 1

dont lit(s) 2 pers.: 1

Salle de bains / Salle d'eau

Salle(s) de bains (avec baignoire): 1

WC

WC: 1

Cuisine

Autres pièces

Media

Autres équipements

Chauffage / AC

Exterieur

Divers

A savoir : conditions de la location

Arrivée arrivée entre 17h et 19h

Départ

*Langue(s)
parlée(s)* Anglais Français

*Annulation/
Prépaiement/
Dépot de
garantie*

*Moyens de
paiement* Cartes de paiement Chèques bancaires et postaux
Chèques Vacances Espèces

Petit déjeuner compris dans le prix!

Ménage

*Draps et Linge
de maison* Draps et/ou linge compris

*Enfants et lits
d'appoints*

*Animaux
domestiques* Les animaux sont admis.
Sous conditions

Tarifs (au 23/04/26)

Chambres d'hôtes - Domaine de la Saule

n° 1 : **Chambre DU BAS** : Tarif standard pour 2 personnes. Petit déjeuner compris. Tarifs : Pour 1 pers 45€/nuit, 2 pers 50€/nuit., Table d'hôtes (sur réservation) : 17€ n°2 : **Chambre DU HAUT** : Tarif standard pour 2 personnes. Petit déjeuner compris. Tarifs : Pour 1 pers 45€/nuit, 2 pers 50€/nuit, 3 pers 60€/nuit. Table d'hôtes (sur réservation) : 17€

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)		Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)		Tarif 2 nuits weekend (V+S)		Tarif 7 nuits semaine	
	n°1	n°2	n°1	n°2	n°1	n°2	n°1	n°2
du 01/01/2026 au 31/12/2026	50€	50€	50€	50€				

Mes recommandations

Visites et Activités

Découvrir Cluny

LE SUD
BOURGOGNE

OFFICE DE TOURISME DE CLUNY SUD BOURGOGNE

WWW.CLUNY-TOURISME.COM



L'Embellie

☎ 03 85 50 81 81

245 route de pont sur GrosneLe bourg

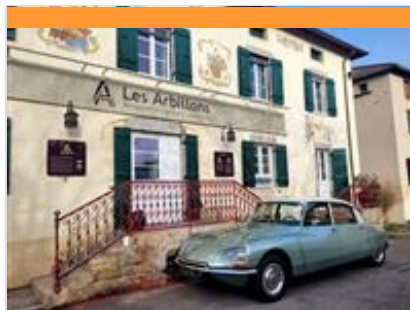
🌐 <https://restaurantlembellie.wixsite.com/>

1.5 km

📍 SAINTE-CECILE



A 5 minutes de Cluny, retrouvez une cuisine soignée, où tout est fait maison à base de produits frais, également le pain. BIB Gourmand 2025. Le couple de restaurateurs y est installés depuis 2009. Dans une ambiance conviviale ce restaurant en pierres apparentes, comprenant une salle avec cheminée, une plus petite avec un poêle à granulés et une terrasse ombragée pour les belles journées sera vous ravir. Belle carte des vins, de producteurs indépendants, des belles régions de France (choix de vin au verre) Carte et menus évoluant avec les produits de saison. Petites capacités, il est préférable de réserver. Les menus sont disponibles et actualisés sur le site internet. Parking privé et emplacement pour personnes à mobilités réduites. Chien non admis. Bons Cadeaux disponible sur place.



Restaurant les Arbillons - Signature Larochette

☎ 03 85 50 81 73

110 route des enceints

🌐 <https://les-arbillons-restaurant.com>

3.7 km

📍 BOURGVILAIN



Ivan Gérard vous offre une cuisine savoureuse et de qualité dans un joli cadre au vert. Les menus sont régulièrement renouvelés et le Chef élabore ses recettes à partir de produits frais régionaux. La terrasse ombragée permet de profiter des belles soirées d'été.



Restaurant de l'Hostellerie d'Héloïse

☎ 03 85 59 05 65#06 04 67 80 24

7, route de Mâcon

🌐 <http://www.hostelleriedheloise.com>

3.9 km

📍 CLUNY



Restaurant situé à Cluny depuis de nombreuses années, l'Hostellerie d'Héloïse vous invite à succomber aux plaisirs de la gastronomie dans ses deux salles de restaurant : la véranda située au bord de l'eau, la salle à manger plus intimiste. Le restaurant vous propose une cuisine créative et raffinée des produits de saison en alliant simplicité et générosité dans une ambiance conviviale, cuisine à découvrir accompagnée d'un large choix de vins des différentes régions de France. Pour satisfaire toutes les envies, une sélection de vins est servie au verre et en carafe de 50cl; sélection qui change régulièrement. Convivialité et plaisir des papilles sont les maîtres mots de ce restaurant gastronomique clunisois; et toute l'équipe est ravie et mobilisée pour vous accueillir.



La Nation

☎ 03 85 59 05 45

21, rue Lamartine

4.2 km

📍 CLUNY



Bar, brasserie, restaurant. Service en terrasse, établissement climatisé. Cuisine élégante. Spécialités culinaires : spécialités régionales, viande charolaise.



Brasserie du Nord

☎ 03 85 59 09 96

Place de l'Abbaye

4.3 km

📍 CLUNY



Bar, brasserie, restaurant. Grande terrasse face à l'abbaye. Spécialités culinaires : spécialités bourguignonnes, cuisine traditionnelle.



Le Forum

☎ 03 85 59 31 73

Pont de la Levée

🌐 <http://www.leforumcluny.fr/>

4.6 km
📍 CLUNY



Restaurant, pizzeria, grill. Restauration en terrasse et dans le jardin en été. Spécialités culinaires : cuisine italienne, produits frais uniquement, pâtes, pâtes fraîches (aubergine ricotta ou aux 3 fromages) viandes (pavés de veau avec ses pâtes à la crème de truffe) et pizzas. Desserts fabriqués entièrement par nos soins : Crème brûlée, Tiramisu, Panna Cotta ou Mousse au chocolat.



Restaurant Le Pont de Cotte

☎ 09 83 42 25 42

Route de Cluny

🌐 <https://www.restaurant-pontdecotte.fr>

7.2 km
📍 LOURNAND



Près de Cluny (71250), le Restaurant "Le Pont de Cotte" vous attend pour éveiller vos papilles ! Imaginez un joyau culinaire niché dans le charmant village de Lournand, à quelques minutes seulement de la célèbre cité de Cluny et de son abbaye millénaire. Bienvenue au Restaurant Le Pont de Cotte, un lieu où l'authenticité et la chaleur de l'accueil vous enveloppent dès votre arrivée. Situé en lisière de la paisible rivière Grosne, cet établissement vous invite à vivre une expérience gastronomique inoubliable. Découvrez une ambiance conviviale et sincère, parfaite pour des moments mémorables. Notre terrasse en bord de rivière, ombragée et paisible, vous promet une expérience culinaire unique, où la nature et la gourmandise se marient harmonieusement. Le Chef Thomas Gueraux, passionné par la richesse de la gastronomie locale, sublime les produits frais et locaux pour créer une cuisine traditionnelle



Ô Lac

☎ 03 85 20 42 93

2210 route du Lac

7.4 km
📍 SAINT-POINT



Le restaurant Ô Lac se situe au cœur du charmant village de Lamartine à Saint-Point, à quelques kilomètres de Cluny. En arrivant sur le site, vous trouverez un cadre chaleureux avec une vue panoramique du Lac. Venez découvrir des plats traditionnels revisités et faits maison et profitez d'une vue sur lac !



Restaurant Héritage

☎ 03 85 37 77 41

5, rue d'Ausonia

🌐 <https://www.restaurantheritage.fr/>

7.5 km
📍 BERZE-LA-VILLE



Sur la route des vins du Mâconnais Beaujolais, au cœur du Val Lamartinien, maison typique du XVIII^e siècle avec une galerie mâconnaise. Nous vous accueillons dans deux salles chaleureuses en pierre de Bourgogne ou sur notre terrasse ombragée avec vue sur les monts du Mâconnais. Notre cuisine généreuse et gourmande propose des produits frais et de circuit court. Nous travaillons avec les vignerons de notre région afin de vous faire découvrir le terroir du Mâconnais.



Poterie de la Margotte

☎ 03 85 50 85 07

La Margotte

🌐 <https://josephoteceramique.com/stages-e>

3.7 km
📍 BOURGVILAIN



Ateliers poterie pour enfants, ados et adultes. Modelage, tournage, raku avec cuisson. Stages aux vacances scolaires de la Toussaint, vacances de février, Pâques et grandes vacances.



Lac de Saint-Point

☎ 03 85 40 54 93

Camping du lac

🌐 <https://campingdulacbourgogne.com/ca>

7.4 km

📍 SAINT-POINT



Garantie d'un cadre tranquille, loin des bruits de moteurs et de l'agitation du littoral. Ici, pas de souci pour poser sa serviette ou planter son parasol, trouver sa place au soleil est un jeu d'enfant ! Ni moteur, ni vagues, ni courant : vous n'avez aucune excuse pour ne pas piquer une tête, quelle que soit l'heure de la journée. Que vous préfériez faire la planche ou les baignades toniques, vous vous baignez dans une eau douce et vivifiante. Le calme d'une piscine dans un cadre 100 % naturel.



Lugny Acro' - Parcours d'aventure en forêt

D103, Bois Communal de Lugny

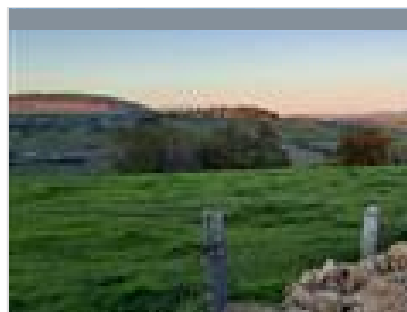
🌐 <http://www.lugny-acro.com>

15.6 km

📍 LUGNY



Parcours d'aventure en forêt situé entre Mâcon et Tournus en Saône-et-Loire. Le site accueille le public à partir de 3 ans et propose plus de 160 ateliers adaptés à tous les niveaux pour un moment fort en sensations et en amusements. Tous les parcours sont sécurisés par des lignes de vie continues. Le parc offre des premiers parcours adaptés aux plus jeunes, des parcours à faire en famille ou entre amis ainsi que des parcours noirs pour les plus sportifs. L'activité comprend l'équipement, le briefing et la surveillance au sol. En plus de l'accrobranche, le parc met à la disposition des visiteurs d'autres activités tels que : Du tir à l'arc, une tyrolienne au sol, une cage filet suspendu à 5 mètres du sol ainsi qu'un parcours de Disc golf. Nous garantissons une surveillance accrue par des professionnels diplômés. Lugny Acro simplifie la venue des visiteurs en mettant à leur disposition : - Une air de



Balade en forêt des Trois Monts

2.2 km



Le village souriant aux belles maisons mâconnaises conserve de son important passé clunisien d'autres bâtiments classés et une tradition d'accueil vivace. La balade s'échappe du bourg aux pierres dorées, laissant en chemin prairies et mégalithe, pour s'enfoncer gaiement dans la forêt des Trois Monts. Cet univers boisé aux nombreuses essences d'arbres offre un habitat naturel préservé au gibier, sangliers et chevreuils. La lumière joue sous les ramures et les sentiers embaument. Deux haltes s'imposent sur le parcours : à la maison forestière de Jalogny et à la fontaine Cébée. Celle-ci abrite au cœur de la forêt la source qui alimente longtemps le village en eau potable.



Chemin des lavoirs

6.2 km



Avec en toile de fond les bois suspendus sur les collines et des nappes de verdure jetées sur les pentes et dans les vallons, la balade relie cinq lavoirs idéalement distribués sur le parcours. Et quels lavoirs ! Chacun de ces petits édifices du début du 19e siècle, qui évoque un mode de vie encore si proche, regroupe lavoir, fontaine et abreuvoirs, parfois à auges multiples. De l'un à l'autre, le sentier s'ouvre sur les panoramas clunisois et les hausséments broussailleux de ses collines. Auprès de ce petit patrimoine rural, dans l'église de Lournand, à la chapelle de Collonges ou encore au pied de la tour de Chevagny, les haltes se font nostalgiques, contemplatives, méditatives, mais toujours récréatives.



La Chazère

☎ 03 85 59 32 50#06 95 80 37 07

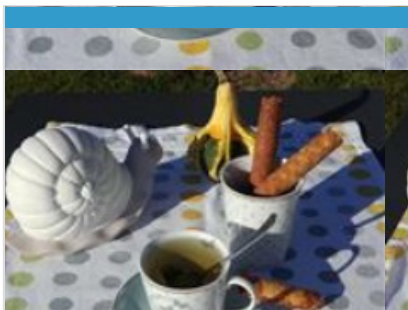
La Grange

2.4 km

📍 CHATEAU



Éleveurs de vaches et brebis Charolaises depuis 1994, nous (Claude NUGUES et Nathalie GAMOT) nous sommes installés à Château près de Cluny avec un petit troupeau de chèvres de race Poitevine et la création d'une fromagerie. Cette région bocagère permet à nos chèvres de pâturer la plus grande partie de l'année et de consommer les fourrages produits chez nous. Cette chèvre rustique qui a failli disparaître donne un lait particulièrement fromageable que nous transformons de façon traditionnelle. Nous adhérons à la marque "Chèvres de race Poitevine Fermier ADDCP*" dont le cahier des charges repose sur les principes d'une agriculture durable.



La Gaufrette de Bourgogne

☎ 03 85 29 14 21#06 75 46 54 76
15, rue du Lieutenant Schmitt Z.A du
Pré Saint-Germain

4.1 km
📍 CLUNY



La Gaufrette de Bourgogne, croustillante et délicatement parfumée au Marc, est fabriquée artisanalement à Cluny. Elle accompagnera vos desserts, café et thé tout en finesse. Tandis que la Gaufrette saveur Pain d'épice se marie originalement avec vos foies gras ! En vente à la boutique de l'Office de Tourisme de Cluny et du Clunisois et dans d'autres boutiques : voir notre site. Pour des boîtes personnalisées n'hésitez pas à nous contacter.



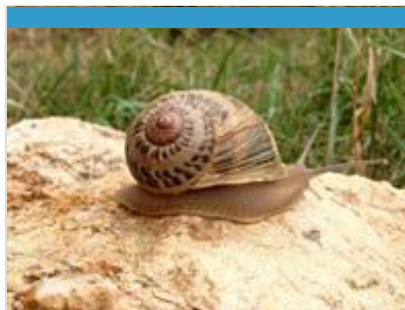
Zouaffe - La Brasserie de Cluny

☎ 06 11 73 56 25
297 route du Sanatorium
📄 <http://www.brasserieDECLUNY.fr/>

4.9 km
📍 BERGESSERIN



La Brasserie Artisanale de Cluny élabore les Zouaffes avec passion. Cela donne une gamme de bières savoureuses, originales, joyeuses et subtiles. Partager une Zouaffe entre amis, c'est un bon moment et une bonne rigolade assurés.



Grosnescargot - L'Escargot des Grosne

☎ 07 68 69 36 99
149 route de la Belouselieu-dit
"Présentin"

📄 <http://grosnescargot.free.fr>
12.1 km
📍 TRAMBLY



Installé aux sources de la Grosne, dans le sud-Clunisois. Grosnescargot profite d'une situation idéale pour le bien-être et l'épanouissement des escargots. Élevés dans le respect des traditions et du cycle de la nature, ils bénéficieront de toutes les attentions à chaque étape de leur croissance. Début mai, les petits pensionnaires sont lâchés dans un parc en plein air où ils trouveront refuge et nourriture. Ils y seront choyés et dorlotés pendant plusieurs mois, afin d'arriver à maturité avant les premières gelées de l'hiver et la période d'hibernation. Une partie du cheptel sera alors réservée : les escargots sélectionnés devront assurer la reproduction pour la prochaine saison. Les autres iront garnir vos tables, accommodés selon la recette qui vous plaira. Né, élevé et cuisiné sur l'exploitation, l'escargot des Grosne, un escargot 100 % naturel : - élevage sans désherbant, sans engrais, sans produits chimiques. - recettes sans colorants.



