



LIVRET D'ACCUEIL

Rue d'Argentine - 21210 Saulieu, France

+33 3 80 64 36 19

info@tourdauxois.com

<https://www.bernard-loiseau.com/fr/tourdauxois.html>

UN HÔTEL DE CHARME À SAULIEU



Bienvenue à l'hostellerie de la Tour d'Auxois, située au centre de Saulieu, dans le Parc Naturel Régional du Morvan, aussi appelé Le Petit Canada. Dans ce livret, vous retrouverez toutes les informations utiles pour vous guider tout au long de votre séjour.

Aux portes du Morvan, nous vous accueillons dans un ancien couvent construit sur des remparts du XIII^{ème} siècle.

Cette bâtisse du XVII^{ème} a su garder l'authenticité des siècles passés. Vous pourrez ainsi profiter d'un hébergement chaleureux dans une demeure de caractère et de charme.





Pour contacter la réception, appeler le 9.



L'hôtel est équipé d'un accès Internet en WiFi gratuit, avec une connexion sans fil haut débit.

Pour vous connecter, choisir le serveur "WIFI Tour D'auxois" puis composer le mot de passe suivant : 12341234

En cas de problème de connexion, n'hésitez pas à contacter la réception ou le 9 depuis le téléphone de votre chambre.

L'Hostellerie de La Tour d'Auxois dispose de 29 chambres de charme



L'hôtel dispose de 6 suites (à partir de 35m²) équipées d'un coin salon, d'une salle de bain et d'une salle d'eau. Les tomettes et les poutres apparentes vous rappelleront l'authenticité de ce lieu.



Nos 12 chambres de charmes (entre 18 et 20m²) sont idéales pour un séjour pour une ou deux personnes. Elles sont situées au calme côté jardin et côté cour intérieure de l'établissement. L'une de ces chambres est équipée d'une salle de bain adaptée aux personnes à mobilité réduite



Equipées de douches ou de baignoires, nos chambres classiques (entre 15 et 17m²) sont orientées en direction du massif de l'Auxois et permettent à nos clients de profiter d'un moment de détente au cœur de la Bourgogne

VOTRE CHAMBRE



Merci d'informer la réception si vous ne souhaitez pas le service de nettoyage quotidien pendant la durée de votre séjour.

Toutes les prises de votre chambre sont alimentées constamment (220 volts). Des adaptateurs (non convertisseurs) sont à votre disposition à la réception.

Le plateau de courtoisie équipé d'une bouilloire, met gracieusement à votre disposition thé, café et infusion.

Une télécommande est à votre disposition dans votre chambre. Votre écran plat vous propose de nombreuses chaînes de télévision de la TNT.
(Canal + en clair uniquement)



Un sèche-cheveux est à votre disposition dans votre salle de bain.

NOS SERVICES

La réception



Notre équipe de la réception vous accueille du lundi au dimanche :
le mardi de 16h à 20h,
du mercredi au dimanche de 7h à 20h et
le lundi de 7h à 11h.

Le petit-déjeuner

Un savoureux petit-déjeuner continental à base de produits frais et locaux vous est proposé sous forme de buffet, il est servi tous les jours de 7h30 à 10h dans la salle des petits-déjeuners.



LE PETIT DÉJEUNER

Buffet Continental - 15€ par personne

BOISSONS

Jus d'orange

Jus de pomme

Lait demi-écrémé

Café 100% Arabica



Thé/Tisane/Infusion

Eaux minérales

ELEMENTS SUCRÉS

Croissants

Pains au chocolat

Baguette tradition "La-Roche-en-Brenil"

Baguette aux céréales "La-Roche-en-Brenil"

Confitures (fraise, cerise, orange amère, abricot)

Miel

Pâte à tartiner "Quarré-les-Tombes"



Céréales (flocons de céréales, muesli)

Fruits secs (amandes, noisettes, pruneaux, abricots)



Yaourts nature

"Abbaye Sainte-Marie de la Pierre-qui-Vire"

Yaourts aux fruits

Compote de pomme

Fruits de saison

ELEMENTS SALÉS

Beurre doux

Beurre demi-sel

Jambon blanc

Jambon sec

Fromage (brie, comté)

Œufs à la coque "GAEC Villarmet"



Le bar

Le bar de l'Hostellerie de la Tour d'Auxois est ouvert de 9h à 20h.



Eaux

• Vittel Litre	6
• Vittel 50cl	4
• Perrier fines bulles Litre	6
• Perrier fines bulles 50cl	4

Sodas

• Schweppes Indian Tonic	5
• Coca Cola « goût original »	5
• Ice Tea	5
• Limonade	5

Jus de Fruits

• Jus d'orange	5
• Jus de pomme	5
• Jus de tomate	5

Caféterie

• Espresso	2,50
• Allongé	3
• Thé & Infusion	3,50
• Chocolat chaud	4

Apéritifs & Digestifs

• Bières régionales 33cl	7
• Kir classique 12cl	7
• Kir crémant 12cl	10
• Apéritifs classiques 4cl	6
• Digestifs classiques 4cl	7
• Whisky & Whiskey 4cl	7

Crémant & Champagne

	12cl	75cl
• Crémant de Bourgogne	8	40
• Champagne	14	65

Vins blancs

• Chablis	7	35
• Hautes Côtes de Beaune	7	35
• Ladoix 1 ^{er} Cru 2020	10	55

Vins rouges

• Hautes Côtes de Beaune	7	35
• Givry 1 ^{er} Cru 2015	10	55

Articles vendus au prix TTC

Les enfants



L'hôtel vous propose sur demande un lit bébé, une chaise haute ou encore un matelas à langer.

Nous pouvons réchauffer les repas de votre enfant.

Pour toutes autres demandes, merci de vous adresser à la réception.

La salle de réunion



D'une capacité maximale de 60 personnes, une salle de réunion/séminaire est disponible sur réservation au Relais Bernard Loiseau.

Pour toute information ou demande, merci de contacter : seminaires@bernard-loiseau.com

Le mini-bar et le snacking

Commande avant 20h auprès de la réception en composant le 9

Eaux

	€
• Vittel Litre	6
• Vittel 50cl	4
• Perrier fines bulles Litre	6
• Perrier fines bulles 50cl	4

Sodas

• Schweppes Indian Tonic	5
• Coca Cola « goût original »	5
• Ice Tea	5
• Limonade	5

Jus de Fruits

• Jus d'orange	5
• Jus de pomme	5
• Jus de tomate	5

Snacks

• Crunchy cacao	7
• Biscuits fromage Gruyère	6
• Pop-corn caramel beurre salé	3
• Caramel	13





Pour votre bien être et celui des autres, l'hôtel est entièrement non fumeur. Merci de votre compréhension.

Nous vous remercions de libérer votre chambre avant 11h00. Passée cette heure, la nuit suivante pourra vous être facturée.

Des journaux et magazines sont disponibles dans le lobby de l'hôtel.

L'hôtel accepte les cartes de crédit suivantes : American Express, Visa, MasterCard.

La direction vous recommande de ne pas laisser d'objets de valeur dans votre chambre et surveiller vos effets personnels dans les parties communes. Notre coffre fort est à votre disposition à la réception et accessible de 8h à 20h.

Un local à vélos sécurisé est disponible sur demande.

Notre piscine extérieure chauffée est ouverte du 15 avril au 30 septembre, des draps de bain sont disponible à la location au prix de 5€ la journée.

Pour vos déplacements, nous serons heureux de vous renseigner sur les transports disponibles à proximité de l'hôtel (bus, taxis).

Si vous désirez une navette (service payant / société extérieure) ou un taxi pour vous rendre à l'aéroport, merci d'effectuer la réservation 24 heures à l'avance auprès de la réception.

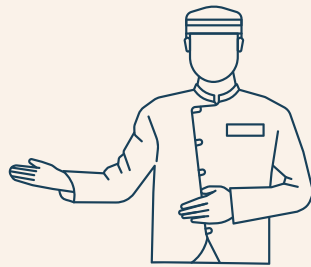
Toutes les informations pour vos déplacements à pied ou à vélo sont disponible auprès de la réception.

Clients en situation de handicap



L'hôtel est accessible aux personnes handicapées ou à mobilité réduite (1 chambre avec salle de bain parfaitement adaptée), l'entrée est aménagée au niveau de la cour intérieur de l'hôtel et permet d'accéder à tous les étages par l'ascenseur. Un guide complet est disponible à la réception.

Conciergerie



Pour agrémenter votre séjour, de nombreux loisirs, visites, sont proposés près de l'hôtel. Le concierge du Relais Bernard Loiseau est à votre disposition pour vous aider ou vous assister tout au long de votre séjour, au 03.80.90.29.99. Des brochures de présentation sont également à votre disposition à la réception.

Votre avis nous intéresse



Nous attachons une grande importance à la qualité de nos prestations. Vos remarques et suggestions nous aideront à mieux répondre à vos attentes. Les quelques instants que vous nous accorderez nous sont précieux. Vous pouvez déposer un avis sur Booking ou encore TripAdvisor.

Séjour durable et responsable



Parce que l'environnement nous concerne tous, l'Hostellerie La Tour d'Auxois est impliquée dans une démarche d'actions durables.

Lors de votre séjour, vous pouvez nous aider en adoptant quelques écogestes simples :

- **Préservons notre ressource en eau**



Nous changeons votre linge de toilette à votre convenance : déposez simplement les serviettes à changer dans la baignoire ou au sol.

Nous limitons le changement des draps (tous les 3 jours) afin de rejeter moins de lessive dans l'eau. Pensez à fermer les robinets lorsque vous vous brossez les dents et à ne pas laisser couler l'eau inutilement : une douche de 5 minutes consomme 40 à 50 litres d'eau, chaque minute supplémentaire consomme 10 litres de plus ! Veillez à ne jeter que le papier hygiénique dans les toilettes, des poubelles sont à votre disposition. En effet, les mégots, protections périodiques et autres déchets altèrent le bon fonctionnement de la station d'épuration. N'hésitez pas à nous signaler toute fuite ou autre anomalie concernant l'eau.

- **Déplacements sans polluer**



Demandez à l'accueil les informations pour vous déplacer et découvrir la ville à pied ou en vélo

- **Réduisons vite nos déchets**



Dans la mesure du possible et dans le respect des règles d'hygiène, nous limitons autant que possible les produits à usage unique et les suremballages. Nous trions les déchets. Vous pouvez nous aider en déposant :

- vos emballages papier dans la corbeille en chambre,
- vos autres déchets dans la poubelle de la salle de bain
- vos piles usagés à la réception
- un tri sélectif est à votre disposition au niveau de la réception en sortant de l'ascenseur

Situés dans l'enceinte du Relais Bernard Loiseau :



Le Bistrot Loiseau des Sens

Propose une cuisine du marché. La majorité des produits sont bio et sélectionnés chez les producteurs et éleveurs de la région.

- Il est ouvert du mardi au samedi.
- fermeture hebdomadaire : dimanche et lundi



Le restaurant gastronomique La Côte D'Or

Récompensé par 2 étoiles au guide Michelin 2023, incarne l'ancrage synonyme d'excellence et d'attachement au terroir qui fait la signature Bernard Loiseau.

Le chef Patrick Bertron cherche à faire rentrer la nature, et plus particulièrement le Morvan dans l'assiette.

- Il est ouvert du jeudi au lundi.
- fermeture hebdomadaire : mardi et mercredi

A large, elegant, calligraphic letter 'B' in a light gray color, centered at the top of the page.

LOISEAU
DES SENS.®

« La simplicité du goût »

La carte

Entrées

Gravelax de truites du Morvan, gel d'agrumes et rémoulade de radis noir	15€
Vol au vent de ris de veau, volaille, cochon et sauce au porto	16€
Les œufs façon meurette, compoté d'oignon et chips de pain	17€
Nougat de faisan au foie gras, condiments cèleris et échalotes	18€

Plats

Risotto de courges, noisettes toastées, sauge, parmigiano	22€
Joue de bœuf confite, purée de pommes de terre et garniture grand-mère	26€
Volaille fermière de Bourgogne, pressé de cèleri rave et champignons, jus au porto	26€
Agneau de sept heures, jus corsé, texture de salsifis, mousseline de topinambours	27€
Pavé de lieu jaune confit, crémeux Dubarry, blettes, épinard jus marinère	27€

Fromage

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté	10€
---	-----

Chariot de desserts

l'unité 12€

Eclair vanille, praliné vanille torréfiée

Tartelette au citron

Myrtilles, marrons, baies de sureau

Tout chocolat et muères sauvages du Morvan

Paris-Saulieu

Glace et sorbet : exotique, framboise, vanille, chocolat

Mars 2023 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

Menu du marché

Excepté jour férié

***Servi uniquement le midi**

Entrée, plat OU plat, dessert **28€***

Entrée, plat, dessert **38€***

Entrée, plat, fromage, dessert **48€**

Terrine de cochon boudin noir, confiture d'oignon au cassis

Silure à l'huile d'olive, polenta crémeuse, Chou Kale, beurre blanc

OU

Poitrine de cochon confite, mousseline de patates douces, Chou pak-choï à la cambodgienne

Assiette de 3 fromages de Bourgogne-Franche Comté

Chariot de desserts

Un dessert au choix

Mars 2023 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre. Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.



RESTAURANT
LA CÔTE-D'OR

Depuis 40 ans, Patrick Bertron explore les trésors de son terroir d'adoption : la Bourgogne et le Morvan.

Le Chef et son équipe interprètent la cuisine d'une manière créative et moderne mais résolument gourmande.

L'authenticité du goût

[RÉSERVEZ UNE TABLE](#)
Tél: [+3 33 80 90 53 53](#)

Amorces

	€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques beurre blanc au caviar osciète	92
Foie gras chaud de canard jus « fleuri » au vin jaune, coing et rutabaga aux baies de Sansho	68
Huitres creuses bio de la Maison Henry jus marin et concombre, tapioca de mon enfance	75

Des océans et des lacs

Saint Pierre de petit bateau cresson et pommes de terre d'Époisses aux saveurs d'algues et de coquillages	95
Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge échalotes en fondue, en crumble et croustillantes <i>d'après Bernard Loiseau</i>	85
Saint-Jacques grillées sur la coquille jus de bardes aux notes de clémentines, courges aux saveurs de sapin	88

Des pâturages et de la chasse

Bœuf AOP de Charolles jeunes carottes étuvés, jus au regain	110
Ris de veau doré et son jus à l'âche des montagnes céleri rave et truffe noire melanosprum	125
Filet de cerf rôti viennoise d'épices « chasse à courre » sauce poivrade au lierre terrestre et nectar de cornouille	92

En hommage à Bernard Loiseau

Découpe en salle par nos maîtres d'hôtel. Derrière commande 13h et 20h30 (cuisson 1h30)

Poularde Alexandre Dumaine contisée aux truffes riz et chartreuse de légumes aux foies gras, bouillon corsé	420 2 à 4 pers
--	----------------------

Supplément de truffes fraîches, à partir de 25€, les 5g

Mars 2023 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France, UK et UE.

Nos fromages

€

Au lait de vache et de chèvre

25

Desserts

Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis


30

Bergamote confite aux senteurs de romarin
marmelade, sorbet et opaline


35

Poire rôtie au barbecue relevée au yuzu
baies de genévrier sauvage et épeautre


30

 Rose des sables à la glace pure chocolat
coulis d'orange confite

30

 Saint Honoré cuit minute à la crème chiboust
pour 2 personnes – à commander en début de repas

80

 Plats classiques de Bernard Loiseau

Un salon est mis à disposition des fumeurs à la fin du repas.

Menus



**BERNARD
LOISEAU**
2003 - 2023

Délice

Cèpe en émulsion
crumble de noisette et ail fumé

* * *

Millefeuille de topinambour aux foies blonds
« lait de poule truffé », émincé minute de truffe noire

* * *

Saint-Pierre de petit bateau
cresson et pommes de terre d'Epoisses aux saveurs
d'algues
et de coquillage

* * *

Filet de cerf rôti
viennoise d'épices « chasse à courre »
sauce poivrade au lierre terrestre et nectar de
cornouille

* * *

Nos fromages
Au lait de vache, de chèvre et de brebis

* * *

Poire rôtie au barbecue relevée au yuzu
baies de genévrier sauvage et épeautre

210€

Hommage

Cèpe en émulsion
crumble de noisette et ail fumé

* * *

Langoustines et huître au jus de mer
à l'ortie

* * *

Barbue de petit bateau
aux pointes d'asperges
sauce au jaune d'œuf à l'estragon

* * *

Blanc de volaille fermière
et foie gras de canard
jeunes poireaux et truffe noire

* * *

Pointe d'Epoisses
pain et chutney aux figues

* * *

Pomme caramélisée
sorbet au yaourt de la Pierre qui Vire aux noix
torréfiées

350€

Ce menu délice est servi tous les jours sauf le samedi soir

Le menu Hommage est servi pour l'ensemble de la
table jusqu'à 13h30 et 20h30

Supplément de truffes fraîches, à partir de 25€, les 5g

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

Menu Déjeuner

95€

Cèpe en émulsion
crumble de noisette et ail fumé

* * *

Truite de Crisenon

foisonnée à la racine de raifort et herbes du Morvan, élixir de betterave

* * *

Bœuf AOP de Charolles

crapiauds et lentins de chênes au lierre terrestre

* * *

Baba aux agrumes

rafraîchit d'un sorbet sapin, mélisse et gingembre

Valable tous les jours au déjeuner sauf les dimanches, veilles et jours fériés.

La composition de ce menu varie régulièrement



Carte des soins Spa Loiseau des Sens



Le Spa Loiseau des Sens, c'est avant tout un homme, Bernard Loiseau et l'esprit familial qui y règne. Authenticité, passion et avant-garde sont les maîtres mots de notre philosophie.

Aussi, nous avons eu à cœur de vous proposer une sélection de soins centrés sur la nature, dans un environnement propice à l'évasion et au bien-être, vous transportant dans un véritable conte enchanté, à l'image du Morvan.

Entouré(e) de forêts de sapins, de lacs et de plaines verdoyantes aux multiples visages selon les saisons, vivez une expérience unique, féérique et hors du temps.

Nous vous souhaitons à chacun(e) un moment à la hauteur de vos attentes, celui que vous méritez.

L'Equipe du Spa Loiseau des sens



Nos partenaires de soins et de valeurs au savoir-faire incontestable, 100% Made in France



Olivier Claire

Véritable consécration à la nature, cette marque française haut de gamme voue toute son expertise au profit du résultat.

En effet, la marque est renommée pour la puissance anti-âge et l'extrême efficacité de ses soins, rendues possibles grâce à de précieux actifs végétaux, majoritairement d'origine biologique, ainsi que sa haute concentration en actifs.

La bienveillance du geste et l'univers olfactif vous invitent à vivre une expérience holistique inoubliable.

Olivier Couraud, fondateur de la marque, vous évoque à travers ses soins toute la passion qui l'anime depuis sa tendre enfance et vous rapporte les richesses de ses voyages à travers le monde, pour vous offrir le meilleur de la nature au cœur d'une cosmétique végétale de pointe. La femme, son égérie, l'inspire chaque jour dans la continuité de son œuvre.

Aucun soin n'est testé sur les animaux. Les formules sont garanties sans parabène, sans phénoxyéthanol, sans huile minérale, sans colorant de synthèse et sans propylène glycol.



Clé des champs

Laissez votre imaginaire vous transporter. Parcourez les champs de blé bordés de fleurs des champs, le potager aux multiples saveurs et senteurs ou encore le sentier de forêt bordant le lac, au sol jonché d'épines et de pommes de pins et la mousse exubérante.

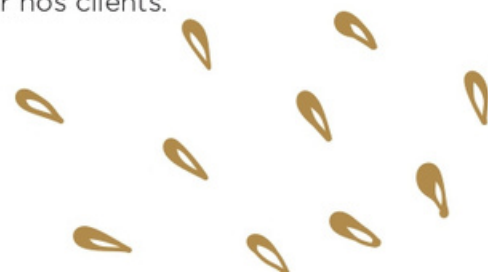
Vos soins seront réalisés sur le biorythme des saisons pour répondre aux besoins de votre peau et de votre corps, différents selon la période de l'année.

Clé des champs utilise des techniques inspirées de la médecine énergétique chinoise pour parfaire le professionnalisme des soins.

En parfaite harmonie avec la cuisine, notre principal ancrage, vous découvrirez une gamme de produits aussi délicate que surprenante, célébrant elle aussi la nature avec une cosmétique naturelle labellisée Ecocert et Cosmécio.

Label Spa-A

Le Label Spa-A repose sur une charte qualité, fondée sur une centaine de critères autour du niveau des prestations et du service proposés au sein de l'établissement. L'obtention de ce label constitue un gage de qualité pour nos clients.





Carte des soins Spa Loiseau des Sens



Offrez-vous du temps *

45 minutes : **105€**

1h00 : **125€**

1h15 : **145€**

1h30 : **165€**

*Le temps indiqué inclus 10 minutes pour l'installation, la découverte de vos besoins et le conseil, pour une expérience complète.

Notre équipe d'experte vous proposera une expérience personnalisée selon vos envies et besoins. Ainsi, il est possible d'accorder plusieurs soins en un seul, ou bien de choisir votre soin selon la liste proposée dans la carte des soins.

Pour notre clientèle extérieure, un accès au spa de 2h vous est offert avec votre soin

Nos Soins visage par Clé des champs

Le Rituel de beauté revitalisant de saison

Un soin du visage complet, préparé selon le biorythme de la saison en cours et personnalisé selon les besoins de votre peau. Le massage est au cœur de ce soin pour stimuler les flux énergétiques et les zones réflexes de saison. L'approche globale de ce soin permet au corps entier de se sentir en totale harmonie. La peau est repulpée, reposée et le visage s'illumine d'un teint éclatant.

Le Rituel tonique de saison pour homme

Un nettoyage de l'épiderme avec un gommage et un masque de saison accompagnés d'un massage des trapèzes et des zones réflexes de saison pour tonifier. La peau est nette, débarrassée de ses impuretés, le teint est frais et le grain de peau resserré.



OLIVIER CLAIRE

Le spécialiste du soin visage

Le Grand Soin Majeur de Beauté | 1h45 | 199€

Ce soin d'exception personnalisé répond de manière immédiate aux attentes les plus élevées en termes de résultats anti-âge visibles et persistants sur le long terme. La peau est rajeunie, les rides lissées, les traits redessinés et l'ovale du visage remodelé. Ce soin convient parfaitement à tout type de peau quel que soit l'âge et agit sur la qualité de la peau. La gestuelle, bénéfique et enveloppante vous invite au lâcher-prise et fait déferler en vous une vague de fraîcheur intense.

Le Soin Majeur de Beauté Hydratant et Anti-âge | 1h15 | 159€

Ce soin haut de gamme procure une action immédiate et visible sur l'uniformisation et l'éclat du teint. L'association d'actifs rares et précieux, régénérants, repulpants et adoucissants vous offrira une peau reposée, hydratée, régénérée en profondeur.

Le Soin découverte Majeur de Beauté

1h | 139€ ou 45 minutes | 119€

Premier pas vers la cosmétique végétale de luxe, ce soin à la gestuelle douce et maîtrisée est combiné à des actifs gorgés d'antioxydants pour vous apporter une peau fraîche, lumineuse, réhydratée et régénérée grâce à une combinaison d'actifs qui agissent en synergie. Votre beauté est sublimée.

Le Soin Regard | 30 minutes | 79€

Alliance parfaite d'actifs naturels spécifiques et de manœuvres adaptées à cette zone sensible, le Soin regard apaise, efface les ombres et lisse le contour de l'œil. Défatigué, le regard s'illumine intensément.



Le Soin-Massage Signature « Renaissance »

1h - 135€

Découvrez ce Rituel créé par l'Equipe du spa, véritable célébration de la Nature, celle du Morvan.

Ce Soin-Massage prendra soin de vous, de votre corps et de vos émotions dans le but d'apaiser votre mental. Il associe un état de mouvement à celui du retour au calme, source de réconfort et de confiance en soi, tel le rythme de la nature, dans sa force et sa douceur.

L'expérience débutera par un bain de pieds tonifiant et vivifiant. Un massage musculaire de l'arrière du corps révélera un état de plénitude et vous plongera dans un lâcher-prise, puis une détente du ventre axé sur votre respiration apaisera le stress et les angoisses, pour finir la tête dans les nuages.

Enfin, ce rituel est un hommage à Bernard Loiseau et aux valeurs fondatrices qu'il nous a transmises : l'authenticité, le partage et la passion.

Nos Massages

Le Massage sur-mesure

Selon les bienfaits recherchés, notre équipe s'adapte à vos besoins en travaillant sur l'ensemble du corps ou bien sur les zones de votre choix, afin de favoriser une détente profonde.

Le Retour de promenade sportive

Il efface les effets indésirables du sport intense. Le corps entier se confie aux bienfaits des huiles et mains expertes pour une récupération immédiate et durable. Idéal également en préparation musculaire et pour réveiller le corps.

Pour la future maman que vous êtes

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller dans le soin le plus adapté à cette période unique.

Nos recommandations

Le massage sur-mesure et les expériences de soins Olivier Claire

Nos Soins Corps

Gommage et enveloppement corps de saison *par Clé des champs*

Vous rêvez d'une peau douce et lumineuse, ce soin vous permettra de retrouver une peau délicatement hydratée, confortable et soyeuse. Le démarrage pour une peau en bonne santé.

Rituel bien-être des pieds *par Clé des champs*

Ce soin réparateur fait le bonheur des pieds. Un bain de pied reconfortant, gommage adoucissant et massage des zones réflexes au baume des saisons. S'enchaînent des acupressions sur les points de tensions et des lissages pour envelopper les pieds d'une main bienfaitrice.

La Balade de saison *par Clé des champs*

Gommage, enveloppement, massage
Succombez à ce voyage olfactif et sensoriel au cœur de la Nature, un parcours initiatique où l'on retrouve les émotions intenses qui se prolongent encore après le soin.

Un soin complet pour faire peau neuve grâce au gommage et à l'enveloppement du corps selon la saison ou vos envies, et un massage ciblé l'équilibre des énergies. Le corps entier respire, vibre et est régénéré.

Le soin du dos décontractant

Un moment de détente alliant soin de la peau avec un gommage de saison et un enveloppement, et décontraction avec un massage de la zone pour apaiser les tensions.

Notre philosophie repose sur l'écoute de nos clients et la prise en compte de chaque être, aussi unique qu'il soit.

Durant le temps du massage, un échange aura lieu en cabine au préalable avec votre praticienne, afin de comprendre ce dont votre esprit et votre corps ont véritablement besoin et vous proposer un massage unique.

Notre équipe est également à l'écoute de vos suggestions quant à la réalisation de massages du monde que vous appréciez, ne figurant pas sur la carte.

Tous les massages réalisés sont des massages de bien-être visant au lâcher prise et à la détente et à but non thérapeutiques.





Carte des soins enfants

Découvrez nos soins relaxants et gourmands formulés pour les enfants

Un moment de relaxation magique pour les plus petits

Collin Maillard est une marque de cosmétique naturelle, soucieuse d'apporter des produits à la composition courte, dans le respect de la peau sensible des enfants.

Le bien-être des enfants est au coeur de notre approche, afin de les accompagner dans leur quotidien. L'univers poétique suscitera leur curiosité et leur émerveillement.

Rituel gourmand | 30 min

Jeu des émotions et massage gourmand à l'huile neutre, parfumée ou au baume grenadine ou pâte à tartiner

65€

Rituel super héros ou jolie ballerine | 30 min

Jeu des émotions
Soin du visage avec masque magique
Massage du visage et des mains

65€

Rituel enchanté | 45 min


Jeu des émotions et soin du visage avec Gommage et masque magiques,
Massage du visage et du dos

85€

À partir de 3 ans jusqu'à 13 ans.

Pour les soins réalisés sur l'enfant, la présence d'un parent dans la cabine de soin est requise, sans quoi le soin ne pourra être prodigué.

Un fauteuil est installé dans la cabine pour votre confort.





Réservez votre moment bien-être

SPA LOISEAU DES SENS

4 avenue de la gare
21210 Saulieu

Client de l'hôtel :
Soins de 10h à 19h
Spa ouvert de 7h30 à 23h

Clients extérieurs : réservation par email
spa.loiseaudessens@bernard-loiseau.com
Accueil de 10h à 18h



Pour toute demande depuis votre chambre
composez le 9

Découvrir le Morvan



À Saulieu

Visiter Saulieu, petite ville située dans le Morvan

- **Musée François Pompon**, célèbre sculpteur animalier natif de Saulieu
3 Place du Dr Roclore
Du mercredi au samedi (10h-12h30 et 14h-18h), dimanche (10h30-12h et 14h30-17h), et lundi (10h-12h30)
- **Basilique Saint-Andoche**, église de type Roman, fin du XI^e siècle
4 place du Dr Roclore
Du mardi au samedi (9h-12h30 et 13h30-18h30), dimanche (9h-12h et 14h-18h30)
- **Parcours de l'ours**, plan du parcours à retrouver à l'Office du tourisme de Saulieu
24 rue de l'Argentine

Artisanat de Saulieu

- **Marché de Saulieu** (producteurs locaux)
Le Samedi de 8h à 13h30, *Place Monge*
- **Fromagerie la Fouchale**
Place de la république
Du mardi au samedi (9h-12h30 et 15h-19h)
- **Élevage de Brebis de Didier Loison**
Le Conrieux (Site labellisé « Bienvenue à la ferme »)
Vente sur place au 06 40 58 26 18
- **Boutiques et antiquaires** en centre-ville

A visiter aux alentours

- **Maison du Parc Naturel Régional du Morvan**
Saint-Brisson à 15 min de Saulieu
- **Château de Chailly et son golf** à 20 min de Saulieu
- **Félix Galland**, potier céramiste
Boutique à Thoisy-la-Berchère à 15min de Saulieu
- **Abbaye Sainte Marie de la Pierre-qui-Vire**
St Léger Vauban à 30 min de Saulieu
- **Cité médiévale de Semur-en-Auxois** à 30 min de Saulieu
- **Village de Vézelay** et sa Basilique Sainte-Marie-Madeleine à 45 min de Saulieu
- Mais aussi l'**Abbaye de Fontenay**, le village de **Flavigny-sur-Ozerain** (visite de la fabrique des bonbons) et le **vignoble de Beaune** à 45min de Saulieu

Découvrir le Morvan



Pour les sportifs

- **Lac de Chamboux**
Tour du lac de 8km à *5 min de Saulieu*
- **Lac de Saint Agnan**
Tour du lac de 9km à *15 min de Saulieu*
- **Lacs des Settons**
Tour du lac de 15km à *25 min de Saulieu*
- **Lac de Pont**
Tour du lac 13km à *25 min de Saulieu*
- **Parc des sports de Saulieu**
6 rue de l'Abattoir
 - Terrain de foot, terrain de tennis, piscine municipale, espace pour enfant
- **Spot VTT DH Du breuil**
Chalet refuge de breuil, 58230 Dun-les-places
Si besoin contacté MTB Guide Morvan 03.86.78.73.91 ou 06.45.08.87.73
Location de vélo : VTT à assistance électrique, navettes pour vététistes
- **Centre Équestres de Saulieu**
Chemin de l'Argentalet
Randonnée équestre
- **Multiple randonnée pédestre**
Départ Saulieu cf. plan
- **Multiple circuit de vtt loisirs**
Départ Saulieu cf. plan

MERCI D'AVOIR CHOISI NOTRE HÔTEL



<https://www.instagram.com/hostellerielatourdauxois/?hl=da>



<https://fr-fr.facebook.com/HostellerieTA>



<https://www.bernard-loiseau.com/fr/tourdauxois.html>

Rue d'Argentine - 21210 Saulieu, France

+33 3 80 64 36 19

info@tourdauxois.com

