

BIENVENUE
DANS NOTRE MAISON

L'HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE
RESTAURANT WILLIAM FRACHOT



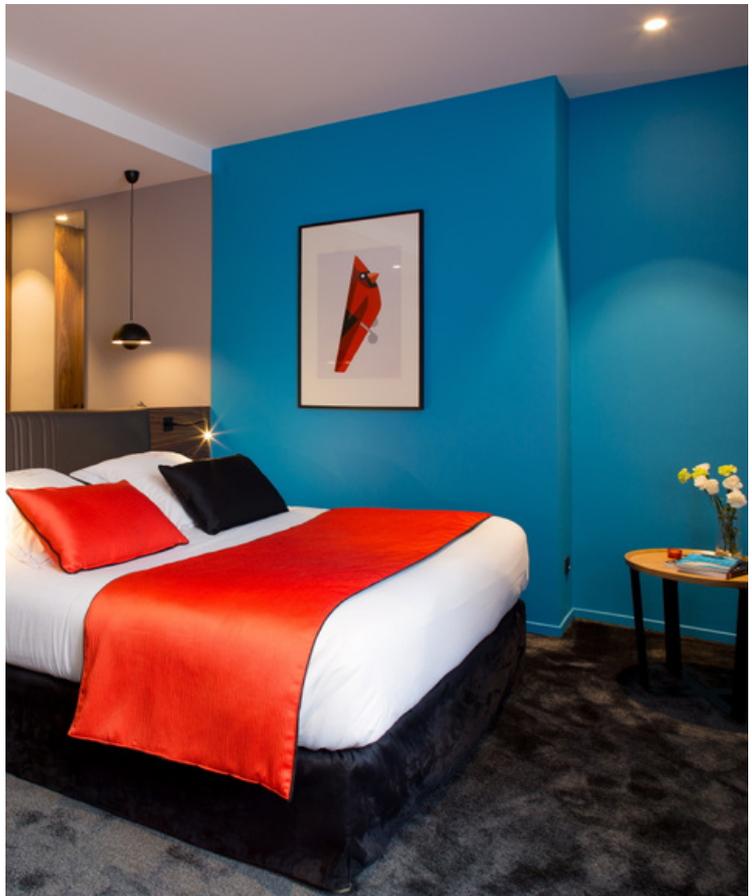
RESTAURANT
William
Frachot

HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE** - RESTAURANT WILLIAM FRACHOT****

5, Rue Michelet - 21000 Dijon
+33 3 80 50 88 88 - www.chapeau-rouge.fr - contact@chapeau-rouge.fr

CHAPEAU
ROUGE
HOSTELLERIE

L'HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE, EN IMAGES



RESTAURANT

William
Frachot

CHAPEAU
ROUGE
HOSTELLERIE

LE RESTAURANT

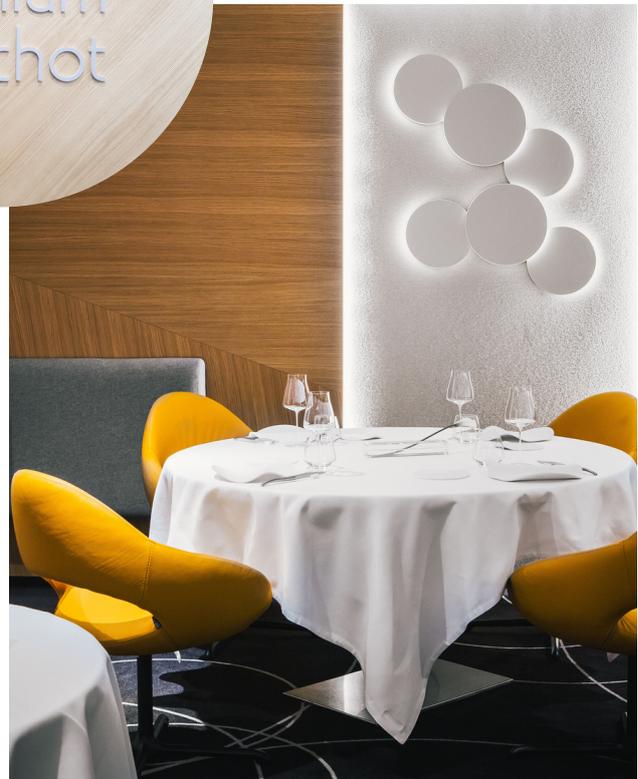
RESTAURANT

William
Frachot

CHAPEAU
ROUGE
HOSTELLERIE



RESTAURANT
William
Frachot



WILLIAM FRACHOT
& LE CHAPEAU ROUGE
UNE HISTOIRE BOURGUIGNONNE

Doublement étoilé depuis 2013, le Chapeau Rouge s'est imposé comme une étape gastronomique incontournable en Bourgogne. Ancrée dans sa région et dans son terroir, la cuisine de William Frachot est la synthèse d'une double exigence : celle de raconter une Bourgogne contemporaine mais aussi une vision : la sienne.



LES PRODUCTEURS

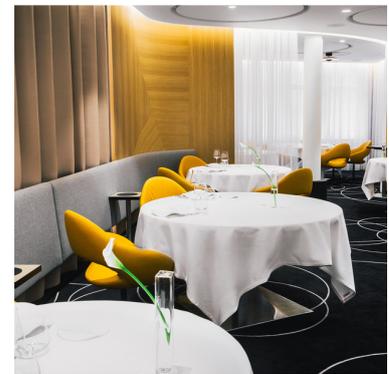
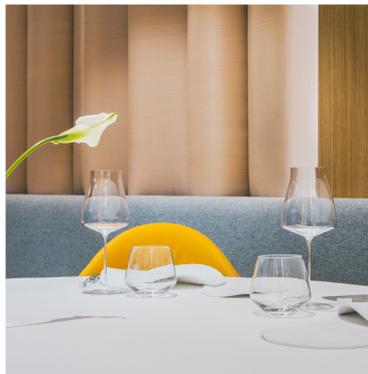
William Frachot a sélectionné avec rigueur ses artisans pour leur savoir-faire, en privilégiant au maximum les **producteurs régionaux et Biologique**.

Ils sont maraîchers, éleveurs, vigneron, et sont devenus au fil du temps, des complices, parfois amis, mais avant tout une réelle source d'inspiration pour le chef.

Parmi eux, Frédérique Ménager de la **ferme de la Ruchotte** pour ses sublimes volailles, Mathieu Lotz du **Potager des Ducs** pour ses légumes et pousses biologiques, celui qu'on nomme "**Kojak**" dans la profession pour ses champignons et autres herbes aromatiques, mais aussi Laurent du **domaine Jean Fournier** à Marsannay-La-Côte pour ses vins biologiques.

La salle de restaurant et le salon privatisable,
tout deux **intégralement redécorés en 2019**,
proposent désormais un décor épuré, contemporain et lumineux, mais surtout
une ambiance en totale harmonie avec les idées et la cuisine du chef.

William Frachot a souhaité pour son restaurant comme pour sa cuisine,
intégrer quelques **subtils clins d'œil à la région** :
des fauteuils couleur moutarde,
des éléments de décor représentant des grappes de raisins stylisées,
ou encore des pièces de bois représentant des parcelles de vignes vue d'en haut.



L'ESPACE SALON



Comme une extension du restaurant,
cet espace permet d'accueillir
les repas d'affaires ou réceptions privées,
pour un moment gastronomique
en toute intimité.

Menu personnalisable.
Événement sur-mesure.

RESTAURANT

William
Frachot

CHAPEAU
ROUGE
HOSTELLERIE

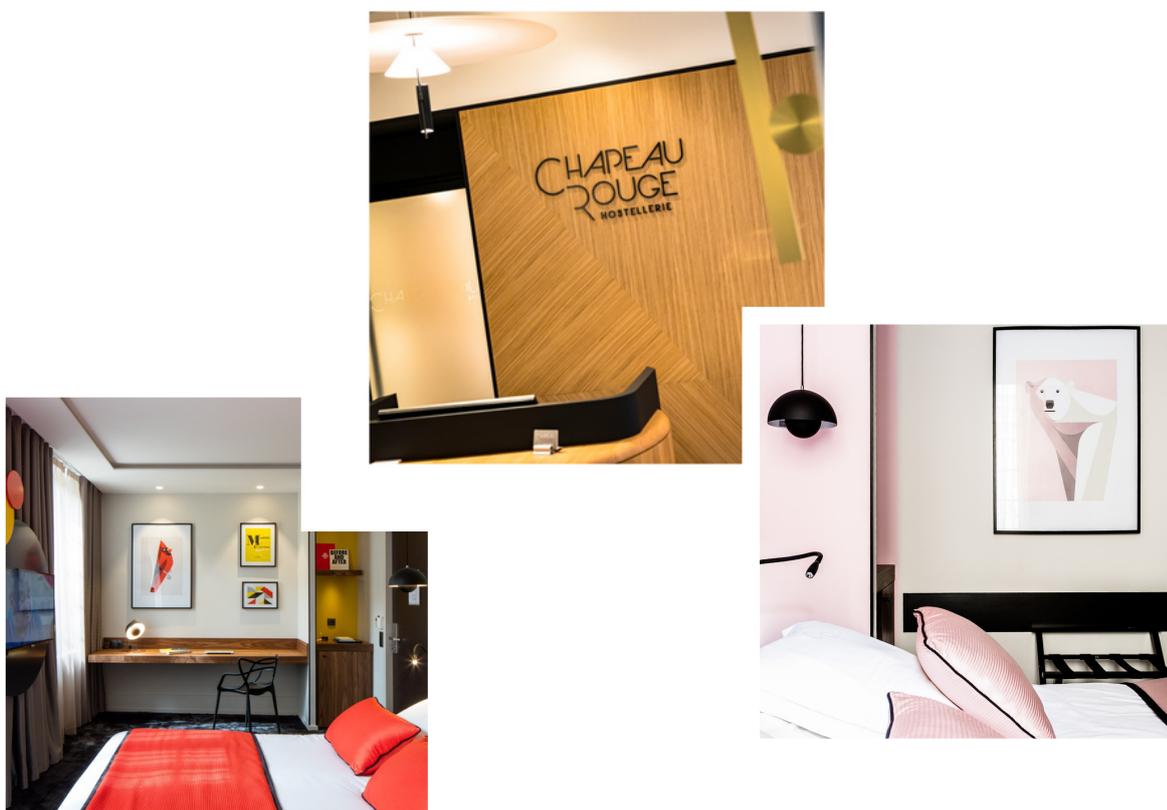
L'HÔTEL

William Frachot a souhaité conjuguer pour ses 28 chambres, confort et modernité, avec **une légère touche que l'on peut qualifier de "décalée"**.

Loin de l'image "rustique" qu'on peut parfois se faire de la Bourgogne, les hôtes découvrent dans leur chambre une décoration surprenante, et de **nombreux clins d'œil à Dijon et sa région**.

On retrouve le célèbre ours du sculpteur **François Pompon** dans une chambre, puis quelques cadres ici et là montrant la fameuse chouette de Dijon, ou quelques tuiles vernissées version 2021.

Toujours dans le respect de ses principes et convictions, le chef a fait appel pour les rénovations de l'hôtel et de l'espace accueil, aux nombreux talents des artisans de la région.





NOS MENUS
&
PACKAGES

MENU AFFAIRES :

Trois plats 62€ par personne ou 122€ par personne tout compris.
Ce menu est proposé pour le déjeuner en semaine (hors week-end et jours fériés).

MENU EMOTIONS :

Quatre plats 105€ par personne ou 200€ par personne tout compris.

MENU ESPRIT WILLIAM FRACHOT en cinq services :

Cinq plats 149€ par personne ou 269€ par personne tout compris.

MENU ESPRIT WILLIAM FRACHOT en huit services :

Huit plats 172€ par personne ou 332€ par personne tout compris.

PARENTHESE DEJEUNER ET BIEN-ETRE :

Menu trois plats & massage de 60 minutes avec accès sauna
(avant ou après le repas) : 147€ par personne ou 207€ par personne tout compris.
Ce menu est proposé pour le déjeuner en semaine (hors week-end et jours fériés).

**



Le forfait "tout compris" inclut :
Le menu, les vins, les eaux et cafés/thés.
Vous n'avez rien à ajouter !



**Le service voiturier est offert aux convives du restaurant,
Garez-vous devant, nous nous occupons de tout !**



TARIFS DE VOS CHAMBRES

CHAMBRE INITIALE STANDARD :

de 125 à 177€ la nuit

Entre 14 et 15m², décoration classique, douche ou bain

CHAMBRE SUPERIEURE :

de 145 à 197€ la nuit

Entre 15 et 17m², décoration classique, bain

CHAMBRE PRIVILEGE :

de 165 à 227€ la nuit

Entre 17 et 21m², décoration contemporaine, bain ou douche

CHAMBRE DELUXE :

de 185 à 287€ la nuit

Entre 23 et 28m², décoration contemporaine, bain et/ou douche

JUNIOR SUITE :

de 225 à 327€ la nuit

Entre 30 et 40m², décoration contemporaine, salon séparé, bain et/ou douche

Le petit déjeuner aux produits frais et de région est proposé à 20€ par personne.

Un service voiturier est proposé pour votre véhicule au prix de 20€ la nuit.



RESTAURANT

William
Frachot

CHAPEAU
ROUGE
HOSTELLERIE

SITUATION

DIJON, CAPITALE DES DUCS DE BOURGOGNE

Située rue Michelet, la maison de William Frachot accueille ses hôtes dans le **secteur sauvegardé de Dijon**, inscrit au **patrimoine mondial de l'UNESCO**.

A deux pas des rues commerçantes et des principaux lieux touristiques comme notamment le musée des beaux-arts, l'hôtel et le restaurant jouissent d'un emplacement idéal.

L'Hostellerie du Chapeau Rouge se trouve également dans **l'une des principales régions viticoles de France**. La célèbre route des Grands Crus qui débute à 5 kilomètres de là, ravira tout les amateurs de grands vins.



Gare SNCF Dijon ville : 7 minutes à pied,

Cathédrale Saint Bénigne : 50 mètres,

Principaux Musées et sites touristiques : 5-10 minutes à pied,

Rues commerçantes : 2 minutes à pied.

Départ de la Route des Grands Crus : 12 minutes en voiture



TGV 1h35 de Paris



3h00 de Paris



A BIENTÔT !



CONTACT :

Aurélie BONNEFOY

+33 3 80 50 88 88

Crédits photos :

Julien Faure - Christophe Fouquin - Thomas Bekker - Seignette de la Fontan