

Liste de nos partenaires et idées de produits

Qui vont guider le Chef dans ses préparations :

LES PLANTES SAUVAGES RÉCOLTÉES PAR LE CHEF :

La nature qui nous entoure : Colline St Jacques, les Taillades, Vidauque, Lagnes, Ménerbes, Fontaine de Vaucluse, Bonnieux, Lacoste...

LES LÉGUMES ET FRUITS : selon leurs récoltes du jour

- Cédric "Au grès du jardin" bio à Cavaillon
- Steve "Terre des Aïeux" à Cheval Blanc
- François "La Ferme du Beaucet" bio à Ménerbes
- Stéphane "Graine et Sens" bio à Sénas

GLACES ET SORBET :

- "MIAAM" Paysan laitier glacier à L'Isle sur la sorgue

TRUFFES:

- "Les Truffières du Luberon" à Cabrières d'Avignon
- "Bio Gourmet" Max Pujante à Robion

LES VIANDES :

- Cochon du Ventoux ou Alpilles ou Crau
- Veau Ségala
- Volaille Française Label Rouge de l'Ardèche
- Pigeon " Le colombier du Comptat" à Sarrians
- Agneau Label rouge des Alpilles, Sisteron ou l'Aveyron
- Taureau de Camargue IGP
- Lapin de Lapalud

DIVERS

- Pois chiche de Robion, Lentilles de Montoux
- Petit épeautre du Ventoux
- Escargots de Roussillon

PAIN :

- "La croûte céleste" Fournil villageois, pain bio au levain à Robion

FROMAGE DE CHÈVRE OU VACHE :

- de Valréas et du Ventoux

SUIVEZ-NOUS
INSTAGRAM

