

Nous travaillons au quotidien en collaboration avec nos Producteurs et Artisans de la Terre et de la Mer, pour sublimer les produits au cœur des saisons. Rigoureusement sélectionnés de manière transparente, éthique, et respectueux de nos valeurs de notre environnement

-LÉGUMES DE SAISONS : -Manoa et THOMAS : Trans en Provence,

-LÉGUMES DE SAISONS : Jean YVES CINI : Flayosc,

-SOURCEUR DE LÉGUMES, FRUITS, HERBES : -TAGÈTE ET BERGAMOTTE La cadière d'azur  
LES FROMAGES DE CHÈVRE : Thomas, à AMPUS.

-LES HUILES D'OLIVE : Domaine de Taurenne route de Tourtour

-NOS PETITS PAINS, Laurent Flayosc

-POISSON : Poissonnerie de Puget sur Argens.

-COQUILLAGE : Etang de Thau ou Baie de Tamaris

-CHAMPIGNONS Maison Hugou-Dumas à Roussier

-LES ESCAROTS : Christine au Pradet,

-Le Safran : Le Safran du Rocher, Salerne

-Le Miel : Famille Couillet Les Apiers de Ampus,

-CHOCOLAT SIGNATURE : Guillaume Girard Draguignan

-SIGNATURE OLFACTIVE Quosentisla cadière d'azur

-BOUTARGUE : SOBOUTARGUE ; COTIGNAC

-ASSIETTE CÉRAMIQUE : Léa Tardito Vidauban

-ASPERGES, POIS CHICHE : Didier Ferreint, Mallemort

-LENTILLES VERTES : Châteauvieux,

-POUSSES/ MINI HERBES : La Pousseraie , Nice

-COCHON FERMIER LABEL ROUGE PAYS BASQUES

-VEAU FERMIER DU SÉGALA Aveyron

-GIBIERS / VOLAILLE : L'européain Ain

-L'AGNEAU Maison Dufour ALPES de hautes Provence.

-L'AGNEAU : Gaec du Darmagna var

-PIGEON DES CHARMILLES MAULÉVRIER Maine et Loire

-LES ÉPICES : Maison Thiercelin 1809 Paris

-PETIT EPEAUTRE ANNOT HAUTES ALPES DE HAUTES PROVENCE

-HUILES ET VINAIGRE : L'HUILERIE BEAUJOLAISE.

-LES GLACES DES ALPES : Maître artisan Glacier.

-THÉ ET INFUSION : Maison Dammann Frères Paris.

-CAFÉ : Maison RICHARD PUGET SUR ARGENS

ainsi que tous nos vigneron de Provence et d'ailleurs.....