



C'est l'histoire d'une rencontre improbable, une vision commune guidée par notre instinct, notre sensibilité et de nos émotions.

De 2012 à aujourd'hui,  
Une histoire qui s'écrit chaque jour...

*CUISINE VIVANTE*  
&  
*COMBINAISON DE GOÛTS*

**Terre, Mer & Jardin**

150 € par personne  
100 € l'association du sommelier  
(uniquement au déjeuner)

**Terrain De Jeux**

200 € par personne  
150 € l'association du sommelier

**Célébration**

**2012 – 2022**

Ce menu éphémère retrace nos 10 ans en 10 créations

290 € par personne  
200 € l'association du sommelier



# NOS ARTISANS & NOS CREATEURS

- Les tomates, concombres, courgettes, aubergines, artichauts,  
|🌿 De Thierry, notre potager à Rognonas
  
- Les fleurs de courgette , les melons , les nectarines , les pêches, les  
prunes et les abricots, fruits rouges  
|🌿 De la famille Bourgier à Saint Remy de Provence
  
- Les asperges, les pois chiches  
|🌿 de Didier Ferreint, à Mallemort
  
- Les fleurs sauvages et infusions fraîches  
|🌿 De Mélanie à Plan d'Orgon
  
- Les plantes médicinales  
|🌿 De notre cueillette sauvage, dans la colline des Alpilles
  
- Les huîtres de bassin  
|🌿 De Thau en Camargue
  
- Les moules de Tamaris  
|🌿 De Sanary sur Mer
  
- Le foin des Prés de la Crau  
|🌿 de Clément Lajoux, à Saint Martin de Crau
  
- Le pigeonneaux  
|🌿 De Sarrians de Didier Celerin
  
- 1 - Les olives noires  
|🌿 Le moulin à huile de Raymond Gonfond, à Maussane

# NOS ARTISANS & NOS CREATEURS

- L'huile d'olive « Seigneur des Baux »

 Du Moulin de Castellas, aux Baux de Provence

- La crèmerie de la ferme la Tapie

 De Saint Andiol, Michel Rigat


- La chèvrerie Roumanille

 De Mélanie à Saint-Rémy-de-Provence

- Le Saint-Pierre

 De Marc en Méditerranée

- Les œufs Biologiques

 famille Quenin à St martin de Crau


- Nos infusions sauvages

 Charlie de Happy Plantes, Auvergne

- Notre apiculteur

 Thierry Azzolin à Eyguières

- Notre épicière

 Laure, de « Terre et Sel » à Saint-Rémy-de-Provence

- Le thon rouge de Méditerranée

 La poissonnerie de Saint-Rémy-de-Provence


NOS CREATEURS  
&  
NOS ARTISANS D'ART

- Notre souffleur de verre


|  Alban Gaillard à Saint-Rémy-de-Provence

|  Maison Baccarat, Paris


- Notre coutelier

|  Dominique, de « l'Olivier au Couteau » à Saint-Rémy-de-Provence

- Notre tanneur de cuir

|  Léa Comte de Bellegarde

- Nos céramistes sur mesure


|  Jars à Valence

|  Isabelle Poupinel, Yvelines

|  Olga, Virginie Boudsocq, Argenteuil

|  O'Ceramique, Elodie Meirsman, Loire-Atlantique

- Notre artisan chocolatier


|  La Chocolaterie de l'Opéra, Chateaufrenard

|  La chocolaterie valrhona, Tain l'hermitage

- Notre fleuriste,

|  Gunnar Hansen, à Saint-Rémy-de-Provence

- Nos jardiniers

|  Provence Jardins

- Notre parfumeur-savonnier

|  L'Occitane en Provence, Manosque

fanny reu jonathan wahid  
✿



This is the story about an incredible meeting, a common vision guided  
by our instinct, our sensitivity and our emotions.

Since 2012 to today,  
The story is written every day...

*LIVING CUISINE*  
&  
*COMBINATION OF TASTES*

Land, Seaside And Garden

150 € per person  
100 € the wine pairings  
(only lunch)

The Playground

200 € per person  
150€ the wine pairings

*Celebration*  
*2012 - 2022*

This ephemeral menu retraces our 10 years in 10 creations

290€ per person  
200€ the wine pairings



# OUR GROWERS & OUR CRAFTSMEN

- The tomatoes, cucumbers, zucchini, eggplant, artichokes, basil  
| 🌿 From Thierry, our vegetable garden in Rognonas
- The zucchini flowers, melons, nectarines, peaches, plums and apricot red fruits  
| 🌿 from Bourgier family , Saint Remy de Provence
- Asparagus, chickpeas  
| 🌿 from Didier Ferreint, Mallemort
- The wild flowers and fresh infusions  
| 🌿 From Mélanie, situated in Plan d'Orgon
- The médicinal plants  
| 🌿 From our wild picking in the Alpilles hill
- The pond Oyster  
| 🌿 From Thau in Camargue
- The mussels from Tamaris  
| 🌿 From Sanary sur Mer
- The hay from the meadows of Crau  
| 🌿 From Clément Lajoux
- the pigeon  
| 🌿 from Didier Celerin, at Sarrians
- The black olives  
| 🌿 Raymond Gonfond's oil mill in Maussane

# OUR GROWERS & OUR CRAFTSMEN

- The green olive oil « Seigneur Des Baux »  
|  Moulin Castellas in Baux De Provence
- Farm creamery la Tapie  
|  from Michel Rigat, in Saint Andiol
- The goat farm « Roumanille »  
|  From Mélanie, in Saint-Rémy-de-Provence
- The John Dory  
|  From Marc, in the Mediterranean
- Organic eggs  
|  family Quenin , in St martin de Crau
- Our wild infusions  
|  Charlie de Happy Plantes, Auvergne
- Our beekeeper  
|  Thierry Azzolin, in Eyguières
- Our grocer distributor:  
|  Laure, from « Terre et Sel » in Saint-Rémy-de-Provence
- The bluefin tuna from the Mediterranean  
|  The fishmonger, in Saint-Rémy-de-Provence

# OUR GROWERS & OUR CRAFTSMEN

## - Our glassblowers

- 🌿 Alban Gaillard, in Saint-Rémy-de-Provence
- 🌿 Maison Baccarat, Paris

## - Our cutler

- 🌿 Dominique, from « l'Olivier au Couteau », in Saint-Rémy-de-Provence

## - Our leather tanner

- 🌿 Léa Comte, in Bellegarde

## - Our tailor-made ceramists

- 🌿 Jars, in Valence
- 🌿 Isabelle Poupinel, Yvelines
- 🌿 Olga, Virginie Boudsocq, Argenteuil
- 🌿 O'Ceramique, Elodie Meirsman, Loire-Atlantique

## - Our master chocolate maker

- 🌿 « La Chocolaterie de l'Opéra » Chateaurenard
- 🌿 « La Chocolaterie Valrhona, Tain l'hermitage

## - Our florist

- 🌿 Gunnar Hansen, in Saint-Rémy-de-Provence

## - Our gardeners

- 🌿 Provence Jardins Eygalières

## - Our perfumer-soap maker

- 🌿 « L'Occitane en Provence », Manosque