

fanny reu jonathan wahid



## UNE HISTOIRE MODERNE

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

1 - Les tomates, concombres, courgettes, aubergines, artichauts,  
|🌿 De Thierry, notre potager à Rognonas

2 - 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

3 - Les asperges, les pois chiches  
|🌿 de Didier Ferreint, à Mallemort

4 - Les fleurs sauvages et infusions fraîches  
|🌿 De Mélanie à Plan d'Orgon

2 - Les plantes médicinales  
|🌿 De notre cueillette sauvage, dans la colline des Alpilles

6 - Les huîtres de bassin  
|🌿 De Thau en Camargue

7 - Les moules de Tamaris  
|🌿 De Sanary sur Mer

8 - Le foin des Prés de la Crau  
|🌿 de Clément Lajoux, à Saint Martin de Crau

9 - Le pigeonneaux  
|🌿 De Sarrians de Didier Celerin

10 - Les olives noires  
|🌿 Le moulin à huile de Raymond Gonfond, à Maussane

# NOS ARTISANS & NOS CREATEURS

2 - L'huile d'olive verte « Verdale »

🌿 Du Moulin du Calanquet, à Saint-Rémy-de-Provence

11 - La crèmerie de la ferme la Tapie

🌿 De Saint Andiol, Michel Rigat

2 - La chèvrerie Roumanille

🌿 De Mélanie à Saint-Rémy-de-Provence

12 - Le Saint-Pierre

🌿 De Marc en Méditerranée

8- Les œufs Biologiques

🌿 famille Quenin à St martin de Crau

Nos infusions sauvages

🌿 Charlie de Happy Plantes, Auvergne

13 - Notre apiculteur

🌿 Thierry Azzolin à Eyguières

2 - Notre épicière

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

2 - Le thon rouge de Méditerranée

🌿 La poissonnerie de Saint-Rémy-de-Provence

# NOS CREATEURS & NOS ARTISANS D'ART

2 - Notre souffleur de verre

🌿 Alban Gaillard à Saint-Rémy-de-Provence

2 - Notre coutelier

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

14 - 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

15 - Notre artisan chocolatier

🌿 La Chocolaterie de l'Opéra, Chateaubrenard

2 - Notre fleuriste,

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

2 - Nos jardiniers

🌿 Provence Jardins

5 - Notre parfumeur-savonnier

🌿 L'Occitane en Provence, Manosque





## MODERN STORY

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

1 - The tomatoes, cucumbers, zucchini, eggplant, artichokes, basil:

🌿 From Thierry, our vegetable garden in Rognonas

2 - Les fleurs de courgette , les melons , les nectarines , les pêches, les prunes et les abricots, fruits rouges

🌿 from Bourgier family , Saint Remy de Provence

3 - Les asperges, les pois chiches

🌿 from Didier Ferreint, Mallemort

4 - The wild flowers and fresh infusions

🌿 From Mélanie, situated in Plan d'Orgon

5 - The medicinal plants

🌿 From our wild picking in the Alpilles hill

6 - The pond oysters

🌿 From Thau in Camargue

7 - The mussels from Tamaris

🌿 From Sanary sur Mer

8 - The hay from the meadows of Crau

🌿 From Clément Lajoux

9 - the pigeon


🌿 from Didier Celerin, at Sarrians

10 - The black olives

🌿 Raymond Gonfond's oil mill in Maussane

# OUR GROWERS & OUR CRAFTSMEN

2 - The green olive oil « Verdale selection »

|  Calanquet's oil mill, in Saint-Rémy-de-Provence


11 - Farm creamery la Tapie

|  from Michel Rigat, in Saint Andiol


2 - The goat farm « Roumanille »

|  From Mélanie, in Saint-Rémy-de-Provence

12 - The John Dory

|  From Marc, in the Mediterranean

8- Organic eggs

|  family Quenin , in St martin de Crau


Our wild infusions

|  Charlie de Happy Plantes, Auvergne

13 - Our beekeeper

|  Thierry Azzolin, in Eyguières

2 - Our grocer distributor:

|  Laure, from « Terre et Sel » in Saint-Rémy-de-Provence

2 - The bluefin tuna from the Mediterranean

|  The fishmonger, in Saint-Rémy-de-Provence



# OUR GROWERS & OUR CRAFTSMEN

## 2 - Our glassblowers

🌿 Alban Gaillard, in Saint-Rémy-de-Provence

## 2 - Our cutler

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

## 14 - Our leather tanner

🌿 Léa Comte, in Bellegarde

## Our tailor-made ceramists

🌿 Jars, in Valence

🌿 Isabelle Poupinel

🌿 Olga, Virginie Boudsocq

🌿 O'Ceramique, Elodie Meirsman

## 15 - Our master chocolate maker

🌿 »La Chocolaterie de l'Opéra «

## 2 - Our florist

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

## 2 - Our gardeners

🌿 Provence Jardins

## 16 - Our perfumer-soap maker

🌿 « L'Occitane en Provence », Manosque