



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

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, Chateaubrenard

🌿 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



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