

Nos Producteurs Partenaires

Privilégiant les circuits courts, les produits bio et le respect des saisons, nous travaillons avec des producteurs partenaires, locaux pour la plupart. Ils ont été sélectionnés avec soin pour leur savoir-faire artisanal et les qualités exceptionnelles de leurs produits.

Quand c'est la Saison

La Truffe : (30) et (26)

Les Fruits & Les Légumes de saison : Le Jardin de Valentin (30)

Les Poissons : Coté Fish (30)

La Volaille & Foie Gras : La Ferme du Puntoum (32)

Le Fromage : La Fromagerie des Cévennes (48)

L'Ail Noir : Mme Boutarin (26)

L'huile d'Olive : Le Château Calissanne (13) & Domaine de l'Olivans (83)

Le Pain : Boulangerie Grasset (30)

Le Miel : La Main dans le Pot (30)

Les Poivres : Terre exotique (37)

Le Chocolat : Valrhona (26)

Les Herbes et Les Fleurs : Jardin du Château de Collias (sur place)

Le Caviar : Sturia (33)

Les Viandes : LMCA (26) & Agostini (30)

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten (ex. : blé, seigle, orge...). Crustacés et produits à base de crustacés. Œufs et produits à base d'œufs. Poissons et produits à base de poissons. Arachides et produits à base d'arachides. Soja et produits à base de soja. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). Fruits à coques (ex. : amandes, noisettes, noix...). Céleri et produits à base de céleri. Moutarde et produit à base de moutarde. Graines de sésame et produits à base de sésame. Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité). Lupin et produits à base de lupin.