

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Gordes 84220

Joassan Frères, Revest du Bion 04150

Le Colombier du Comtat, Sarrians 84260

Gaëc Lou Miss, Meyreuil 13590

Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'Isle-sur-la-Sorgue 84800

Côté Fish, Le Grau-du-Roi 30240

Château Castillonne, Saint-Guilhem-le-Désert 34150

Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc 84460

Un Coin de Jardin, Robion 84440

Roland Tranchimand, Lacoste 84480

Aux Saveurs des Truffes, Méthamis 84570

Sandrine Faucou, Vachères 04110

Patrick Agnel, Bonnieux 84480

La Ferme Sainte-Cécile, Arles 13200

Domaine Saint Vincent, Mallemort 13370

Moulin Dauphin, Cucuron 84160

Moulin Saint Joseph, Grans 13450

Cultivateurs de Sens, Ventabren 13122

Virgile Bourgue, 84480 Bonnieux

La forêt Gastronomique, Forcalquier 04300

Jerôme Galis, Uchaux 84100

Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult 84220

Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110

Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard 13160

Café Lomi, Le Poët Laval 26160



LA BASTIDE

INSPIRATIONS & RETOUR DE MARCHÉ

Décliné en trois services, nous vous proposons de découvrir les dernières envies de notre chef évoluant au gré des différents marchés faisant primer la localité et l'éphémère de la saison.

Un choix végétarien est possible sur demande.

Menu à 95 €

Supplément fromage 25 €

Menu servi au déjeuner uniquement

*Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Prix nets, taxes et service inclus.*