

## Nos Producteurs et Artisans :

Nous les remercions car ils mettent tout en œuvre pour nous assurer toute l'année et au fil des saisons, une sélection de produits de qualité

Le saucisson : Charcuterie Puzzi Lanarce

L'agneau : De mon Frère Laurent Chaze La Grange de Cayres, 07660 Lesperon

Les autres viandes (bœuf, veau, porc...) Boucherie Méjean 43 Costaros

Le canard (foie gras, magret et cuisses) Domaine de Limagne 63 Chappe

Fromage de chèvre et vache : GAEC des Prunelles Saint Etienne du Vigan

Produits laitiers : Fromagerie de la Famille Gérentes 07 Coucouron

AOC lentilles Vertes du Puy Mr Liabeuf, Lieu-dit Ribains 43 Landos

Myrtilles : François Blache 07 Marcols les Eaux

Glaces et sorbets : Maison Morand Glaces de l'Ardèche Aubenas

Marrons glacés, crème de marrons, orange confite : Maison Sabaton Aubenas

Eaux Pétillantes : Reine des Basalte et Vals (07)

Eau minérale naturelle Chantemerle des Sources du Pestrin (07)

Vins : Domaine de Vigier Famille Dupré 07Lagorce 0475880118

Les gésiers et cuisses de canard sont achetés crus. Ils sont cuits pendant quatre heures à plus de 70° par nos soins.

La cuisson du foie gras est assurée à 55°

**Brigitte Philippot « Maître Restaurateur »**

Je cuisine des produits bruts de qualité, sélectionnés avec soins afin de vous faire découvrir une cuisine saine et pleine de saveurs.



