

la gastronomie en altitude

Après quelques mois de travaux nous avons réouvert cette belle auberge au Col de la Couillole. Nous sommes toujours aussi soucieux de travailler des **produits de qualités**, notre objectif étant de vous faire **passer un moment d'émotion** à notre table.

C'est donc grâce à chacun de nos amis producteurs, amoureux de leur métier, avec qui nous échangeons, que Le Chef, Christophe BILLAU prend un grand plaisir à mettre toutes ces merveilles en valeur dans ses assiettes.

Céline et Sébastien, producteur du Safran du Mercantour à Isola.

Anouck & Maxime, pisciculture des Écrins, à Châteauroux les Alpes.

Ferme Gobert, Basil, éleveurs et producteurs de produit laitiers à Sauze.

Volaille Terre de Toine, Martha & Eric, éleveur de volaille « cou nu à pattes bleues », à Pierlas.

Mr Christian Dutertre, artisan boulanger à Beuil.

Jean Pierre Tichadou, La Ferme San Bastien, Oléiculteur à Falicon.

Mr Jean Claude Fabre, éleveurs et producteurs de produit laitiers à St Etienne de Tinée.

Mr & Mme Papone, La Ferme Lavancia, maraicher à Puget-Theniers.

La Ferme du Gourdan, Dominique, éleveurs et producteurs de produit laitiers à la Penne.

Jean Louis Brun, apiculteur de pays à St Etienne de Tinée.

Fabrice Zuppo, La boutique Xocoalt, artisan chocolatier à Nice.

Maison Dupérier, sélectionneur de foie gras extra à Souprosse.

AFA de la châtaigneraie de La Tinée, association de producteurs locaux à Isola.

Afin d'accompagner au plus juste tout ces mets, nous avons mis un point d'honneur à travailler avec **des vignerons passionnés**.

Tous autant acharnés à **la qualité de leur vignoble que de leur vin**.

Mr Rasse, Vignoble de St Jeannet, Alpes-Maritimes

Mr Sassi, Vignoble de Villars sur Var, Alpes-Maritimes

Mr & Mme Saurel, Domaine Montirius, Sarrians

Mr & Mme Meuzard, Domaine Mussy, Bourgogne

Mme et Mr Sergy, Clos st Vincent à St Roman de Bellet, Nice



Un grand merci à tous.