

I NOSTRI FORNITORI SUL POSTO

Si adeguano alla Carta Nustrale e producono Bio, AOP e/o AOC

Panetteria	La Bonifacienne - Adam Boukhaled
Formaggi di pecora	Eve Roghi
Formaggi di capra	Joseph Terrazoni Domaine de la Pomposa
Fiori e decorazioni	From our organic garden
Verdure ed erbe aromatiche	provenienti dal nostro orto coltivato in permacoltura Chez Lucette
Pesca locale	Damien Catoire / Dumè Festa / Philippe Botti
Faraona e pollo	Thibault Bellanger
Maiale Nustrale	Sylvie Adami & Sébastien Duval
Olio d'oliva	Fabienne Maestracci

I NOSTRI FORNITORI CORSI

Producono anch'essi Bio, AOP e/o AOC

Agnello corso	Aéro	Ghisonnaccia
Salumi	Christophe Piazza Jean Zan	Zicavu Cozzano
Miele AOP	Alain Valentini	Vescovato
Lumache corse	Lumaca, Maria Stella Inzzaina	Santa Maria Poghiju
Formaggi di capra	Vanina Mallaroni Xavier Baldovani	Sartène Ghisoni
Olio d'oliva	Anne Amalric	Aghione
Vitello bio corso	Altra Carri	Ajaccio
Nocciole AOP	Charles Sforzini	Cervione
Maiale Nustrale	Jean-François Santoni	Olmeto
Zafferano corso	Sandra Castelli	Chiatra
Sciroppi dolci fatti all'antica	Les Jardins d'Alésani de Patrice Bourret	Felce