

# A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

Programme pour 2024

Une grande table pour 12 personnes dans la salle du bas de la Petite Maison, de la vaisselle ancienne chinée par Sandrine, des convives qui se passent les plats, les meilleurs vins du Luberon, le chef et les cuisiniers qui s'occupent du service, des conversations animées entre personnes qui ne se connaissent pas forcément au départ, de la convivialité, de la gourmandise, de la bienveillance...

C'est tout cela la Table d'hôtes de la Petite Maison et plus encore...

Après quelques grignotages et un apéritif provençal, vous vous passerez les plats de terrines, salades et potages.

Puis, viendra le mets principal, puisé dans le répertoire gourmand, classique et régional. Ce plat changera toutes les semaines et le calendrier en est précisé ci-après.

Enfin les fromages locaux et quelques sucreries clôtureront ces agapes.

Nous privilégierons pour nos produits les circuits courts et le bio et mettrons en valeur les nectars sains et bons de vignerons amis.

Avec cette Table d'hôtes à la Petite Maison, nous vous proposons un moment de convivialité, de rencontre, de partage...et de gourmandise !

Réservations : 04 90 68 21 99

**Prix d'un repas à la table du Rabassier :**

**90 euros toutes boissons comprises**

NB : Rabassier : Ramasseur de truffes

## « La Table du Rabassier »

Samedi 6 et dimanche 7 janvier 2024

*Pie de volaille festive à la truffe et légumes racines*

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 janvier 2024

*Coquilles Saint-Jacques, comme les cuisinaient les mamans avant, aux truffes*

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 janvier 2024

*Céleri rave cuit en croute de sel, puis écrasé à la fourchette et lié d'un beurre très truffé, tartines gourmandes au jambon Ibérique*

Vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 janvier 2024

*Tourte de reblochon truffé, viande des grisons, salade d'hiver aux truffes*

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 février 2024

*Pavé épais de truite de la Sorgue élevée par Monsieur Meyer cuit en papillote sur une étuvée de poireau, une généreuse râpée de truffe, beurre « gris »*

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 février 2024

*Paleron de veau cuit en cocotte luttée aux truffe et macaronis « noyés » dans la sauce Périgueux*

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 février 2024

*Hachi parmentier de canard confit aux truffes*

Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 février 2024

*Joue de bœuf « façon » Rossini, sauce aux truffes, purée indécentement truffée*

Vendredi 2, 3 et 4 mars 2024

*Les dernières truffes pour farcir des raviolis liés de crème de parmesan « polpete » de veau truffée, les premières asperges*