

A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

Programme pour 2023

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

« A la Table du Jardinier »

Vendredi 31 mars, samedi 1er et dimanche 2 avril 2023

*Tajine d'agneau de Pays aux abricots secs et oignons nouveaux
Fèves à la menthe, sauce carotte et cumin*

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 avril 2023

C'est Pâques !

*Epaule de chevreau longuement rôtie pour être fondante et dorée dans ses sucs
Purée de pommes de terre à la tomme de Cantal fraîche*

Vendredi 14, samedi 15 et dimanche 16 avril 2023

*En souvenir de la Féria d'Arles qui vient de se terminer...
Gardianne de taureau de Camargue au vin rouge des Costières
Riz du delta sauté à l'ail vert*

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 avril 2023

*Cuite entière à la vapeur d'herbes à tisane,
Une grosse truite « ikejimé » de chez Monsieur Meyer à l'Îles sur Sorgue
Sauce à l'oseille*

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 avril 2023

*Caillette de chevreau aux herbes sauvages caramélisée dans ses sucs
Petits pois à la française*

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 mai 2023

*Poitrine de coquelet « à la Kiev » farci d'un beurre d'ail des ours
Mousserons, Saint-Georges et autres champignons de printemps en fricassée*

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 mai 2023

*Un grand classique : le navarin d'agneau de pays printanier
Avec tous les petits légumes d'un marché de Provence*

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 mai 2023
Fricassée de volaille fermière aux vin jaune et morilles
Pâtes fraîches

Vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 mai 2023
Pour pentecôte, une poitrine de veau farcie à la provençale
Gnocchis à la florentine

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 juin 2023
« Osso buco » de boudoir braisé, sauce antiboise
Bouquet de légumes de printemps cuisiné à la grecque

Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 juin 2023
Jarret de Veau longuement mitonné puis doré dans ses sucs
Asperges blanche « cuite à la verticale »

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 juin 2023
Caneton rôti aux cerises de Cucuron
Purée de petit pois à la pistache

Vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 juin 2023
Les petits farcis : Il y a vraiment de quoi en faire tout un plat

« A la Table du Vacancier :
Les grands classiques de la cuisine provençale »

Vendredi 30 juin, samedi 1er et dimanche 2 juillet 2023
Pièce de bœuf maturé, tendre et savoureux, sauce aux anchois
Tian de légumes provençaux

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 juillet 2023
Les moules de Carreau élevées par Mathias Denis à Port Saint-Louis du Rhône
Sur un riz pilaf aux favouilles et safran comme le préparait ma Maman

Vendredi 14, samedi 15 et dimanche 16 juillet 2023
Poulet fermier rôti aux écrevisses
Macaronis et girolles dans la sauce

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 juillet 2023
Les « alouettes sans tête » « maison » mijotées en cocotte
dans une sauce tomate à la sauge, polenta dorée

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 juillet 2023
Thon rouge de Méditerranée grillé
Barigoule d'artichauts et d'autres légumes d'été
Condiment tomates cerises confites

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 août 2023
Epaule d'agneau de pays longuement rôtie aux herbes de la garigue
Légumes d'été grillés

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 août 2023
La fameuse tomate de plein champs farcie : version 2023

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 août 2023
Filet de canette rôtie en feuille de figuier, sauce brillante au Rasteau
Tatin d'oignons de Simiane

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 août 2023
Daurade royale sauvage de Méditerranée cuite en croute de sel
Beurre blanc anisé, cœur de fenouil farci

« La Table du Cueilleur de Champignons »

Vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 septembre 2023
Bouillabaisse de girolles et rougets aux moules de bouchot

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 septembre 2023
Girolles, cèpes, mousserons, lactaires, oronges, sparassis, pieds de mouton, chanterelles, trompettes et tous les autres champignons d'une cueillette sur les monts d'Ardèche pour une fricassée parfumée et colorée

Vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 septembre 2023
Têtes de cèpes farcies de canard et foie gras
Sauce au vin de noix, gratin de pommes de terre et cèpes séchés

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 septembre 2023
Saucisson aux trompettes de la mort brioché
Tous les champignons de la cueillette en daube au porto

Vendredi 29, samedi 30 septembre et dimanche 1er octobre 2023
Tarte fine et feuilleté de cèpes assaisonnée d'une persillade aux noix
Saint-Jacques roulées dans une fine feuille de jambon de montagne
puis juste saisies

« La Table du Chasseur »

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 octobre 2023

Canard colvert « mi-figue, mi-raisin » sauce au verjus

Pommes dauphines

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 novembre 2023

Filet de chevreuil comme un Wellington, sauce aux airelles

Purée de potimarron

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 novembre 2023

Perdreau rôti sur canapé, sauce salmis

Gratin de pomme et céleri à la cannelle

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 novembre 2023

Tourte dorée et joufflue de pigeon de chasse « Lucullus »

Etuvée de chou vert

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 novembre 2023

Gigue de chevreuil rôtie, sauce Grand Veneur

Fricassée de légumes oubliés, pommes et châtaignes

Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 novembre 2023

Potée de perdrix et foie gras au chou rouge

Prix d'un repas à la table du Jardinier, du Vacancier et
du Chasseur :

70 euros toutes boissons comprises

« *La Table du Rabassier* »

Vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 décembre 2023
Caille en sarcophage comme dans le « Festin de Babette »

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 décembre 2023
Poularde pochée ½ deuil, sauce suprême
Les légumes du pot

Vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 décembre 2023
Un gros chou farci aux truffes, sauce périgueux

Prix d'un repas à la table du Rabassier :

90 euros toutes boissons comprises

NB : Rabassier : Ramasseur de truffes

Réservations : 04 90 68 21 99