

# A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

Programme pour le printemps et l'été 2025

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 !

**Prix d'un repas à la table du Jardinier et du Vacancier**

**80 euros toutes boissons comprises**

**Réservations : 04 90 68 21 99**

**Et rendez-vous mi-aout pour le programme de cet automne et cet hiver : « A la table du ramasseur de champignons » puis « du chasseur » et pour finir celle « du Rabassier (truffes) »**

## « Les 7 pâtés capitaux »

Un pâté, est selon le Dictionnaire de la langue Française d'Emile Littré, une « sorte de pâtisserie qui renferme de la chair ou du poisson ». L'usage de la locution « pâté en croûte » est donc une tautologie...

Au printemps et cet été, je vous propose de redécouvrir l'univers des pâtés, pithiviers autres tourtes qui font partie de notre patrimoine gastronomique.

Voici donc 7 dates pour venir déguster ces trésors de gourmandise et de technique.

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 mars 2025

*Râble de lapin de clapier farci aux olives et cuit en croûte dorée  
(Servi froid en entrée)*

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril 2025 :

*Pain marbré de brochet, truite fumée et épinard, sauce à l'oseille  
(Servi chaud en plat principal)*

Vendredi 18 et samedi 19 avril 2025 :

*Kouloubiac de Pâques de truite de la Sorgues, sauce maltaise  
(Servi chaud en plat principal)*

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 juin 2025 :

*Pâté d'Amiens de Ménage (Servi froid en entrée)*

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 juin 2025 :

*Le pâté en croûte de canard et foie gras comme nous le présenterons au prochain Championnat du Monde de Pâté en Croûte (Servi froid en entrée)*

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 juillet 2025 :

*Talmouse en tricorne farcie d'agneau aux olives, aubergine et tomate confite  
(Servies chaudes en entrée)*

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 août 2025 :

*Daurade de Méditerranée en croûte dorée, beurre blanc au Pastis  
Tian de pommes de terre, tomates et fenouil (Servi chaud en plat principal)*

## « A la Table du Jardinier »

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 mars 2025

*C'est le printemps !*

*Traditionnelle et gourmande, une blanquette de veau aux pointes d'asperges  
Risotto « primavera »*

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril 2025

*Poisson d'avril !*

*Pain marbré de brochet, truite fumée et épinard, sauce à l'oseille*

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 avril 2025

*« Les trésors des Alpes de Haute Provence »*

*Sous une croute dorée et caramélisée d'amandes et miel du plateau de Valensole  
Une soupe de petit épeautre et d'agneau de Sisteron, légumes de printemps,  
petites caillettes et bouquet garni d'herbes aromatiques*

Vendredi 18 et samedi 19 avril 2025

*C'est le Week-end de Pâques*

*Koulibiac de truite de la Sorgues, sauce maltaise*

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 avril 2025

*Ballotine de volaille fermière cuisinée aux morilles, crème et vin jaune  
Pâtes fraîches « maison »*

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 mai 2025

*Caillettes de chevreau aux herbes et salades sauvages, caramélisée dans ses sucs  
Petits pois et fèves à la française*

Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 mai 2025

*Echine de cochon fermier du Ventoux laquée d'une sauce à l'immortelle  
Cœurs de laitue farcies et braisées, croquettes de pommes de terre à l'ail des ours*

Vendredi 16, samedi 19 et dimanche 20 mai 2025

*Tous les légumes de printemps pour un curry doux flanqué de boulettes de volaille fermières, riz de Camargue pilaf aux pétales de roses séchées*

Vendredi 23 et samedi 24 mai 2025

*Pour le week-end de la fête des Mères :*

*Bouillon de mousserons, Saint-Georges et verpes de Bohêmes relevé à l'ail des ours pour napper un filet de truite fario cuit en papillote  
Pommes de terre nouvelles Bonnotte de Noirmoutier*

Vendredi 30 et samedi 31 mai et dimanche 1er juin 2025

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

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin 2025

*Un autre grand classique de la cuisine provençale :*

*La poitrine de veau de Pentecôte farcie, marmelade de tomates cerises aux olives  
Polenta*

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 juin 2025

*Pour la Fête des Pères :*

*Un vol au vent Luculus de ris de veau, volaille, asperges et morilles*

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 juin 2025

*Filet de canette rôti aux cerises de Cucuron, sauce bigarade  
Etuveé fèves et petits pois liées d'un beurre de pistache de Valensole*

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 juin 2025

*Les légumes farcis provençaux comme les préparait Mamie Jacote*

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

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 juillet 2025

*Coquelet rôti en cocotte sur un lit de foin de la Crau*

*Frites de panis et tomates à la provençale*

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 juillet 2025

*Daube de poulpe comme à Port Saint-Louis du Rhône*

*Riz rouge de Camargue sauté à l'ail vert*

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 juillet 2025

*Dans les « Saveurs du Palais », film sur la cuisinière personnelle de François Mitterrand, il y a, à peu près car de mémoire, ce dialogue délicieux entre le médecin et la cheffe :*

- *« Le Bœuf à la Saint-Gilloise est un plat en sauce et il ne faut pas de sauce pour le président*
  - *Mais ce n'est pas une sauce, c'est un jus ! »*
- *Donc, je vous propose un bœuf à la Saint-Gilloise, un plat en jus !*  
*Et une vraie ratatouille pour l'accompagner*

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 juillet 2025

*Les artichauts farcis en barigoule*

*Petit pain moelleux à l'ail pour « trempouiller » dans le jus*

Vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 aout 2025

*Une épaule d'agneau de pays longuement rôtie pour être à la fois fondante et croustillante, pistou en pâte aux amandes de Cucuron pour relever*

*Gorgés de soleil, les légumes d'été grillés*

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 aout 2025

*La fameuse tomate de plein champs farcie : version 2025*

Vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 aout 2025

*Filet de canette rôtie en feuille de figuier, la cuisse confite pour farcir de grosses figues braisées au vin de Banyuls, millas salé occitan*

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 aout 2025

*Daurade de Méditerranée en croûte dorée, beurre blanc au Pastis  
Tian de pommes de terre, tomates et fenouil*

Vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 Aout 2025

*Comme un dernier déjeuner au cabanon pour fêter la fin des vacances...  
Les petites brochettes grillées d'agneau, de bœuf, de gambas, de saucisses maison..., condiments et bayaldi de tomates, courgettes et aubergines*

*“Pour bien cuisiner il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur  
et des amis.” Pierre Perret*