

A la Table d'Hôtes...

Cet automne et cet hiver, les vendredis soir, samedis pour le déjeuner et le diner, les dimanches midi, nous vous proposons de venir partager un repas convivial autour d'une grande Table.

Nous commencerons avec « La Table du Chasseur », puis dès les premiers jours de Décembre, la truffe sera la vedette de « La Table du Rabassier ».

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.

Enfin les fromages locaux, quelques desserts avant les cerises à l'eau de vie viendront clôturer 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 nouvelle 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 Rabassier

Samedi 4 et dimanche 5 janvier 2020

Blanquette de veau truffées

Purée truffée aussi

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 janvier 2020

Souris d'agneau confites, sauce périgieux

Gratin de carde truffé

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 janvier 2020

Un gros chou farci marbré de truffe

Epeautre à la râpée de truffe

Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 janvier 2020

« Pie » de cuisses de canard fondantes à la truffe

Légumes d'hivers au jus lié d'un beurre truffé

Prix d'un repas à la table du Rabassier :

80 euros toutes boissons comprises

NB : Rabassier : Ramasseur de truffes