

A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

Programme pour automne et hiver 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

« La Table du Cueilleur de Champignons »

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 septembre 2024
Bouillabaisse de girolles, crevettes sauvages et coquillages
Rouille douce

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 septembre 2024
Têtes de cèpes farcies de canard et braisées au vin de noix
Gratin de pommes de terre aux cèpes séchés

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 septembre 2024
Echine de cochon fermier du Ventoux longuement mitonnée puis dorée dans ses sucs, flanquée d'une fricassée de champignons des bois, persillade aux noix
Croquettes de pommes de terre et de duxelles de champignons

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 octobre 2024
«La fricassée du chasseur bredouille...»
C'est une fricassée faite avec tout ce qu'un chasseur en déveine qui délaisse son fusil et cueille tout ce qu'il croise dans sa balade ...et braconne un peu !
Champignons d'une cueillette de septembre, escargots, cuisses de grenouille, pommes et poires sauvages, goujonnette de truite fario panées de noix

« La Table du Chasseur »

Vendredi 1, samedi 2 et dimanche 3 novembre 2024
Poitrine de perdreau de chasse rôtie, la cuisse en ballotine, tartine savoureuse aux béatilles, sauce au raisin
Courge butternut rôtie entière en «gourmandise»

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2024
«Le civet est prêt quand il fait de l'huile sur le dessus de la cocotte et que le morceau de viande emporte la sauce» : Issu d'un très ancien carnet de recette d'une cuisinière d'un grand Mas de la Crau
Civet de lièvre français dans la tradition aux châtaignes et trompettes de la mort
Pâtes à la farine de châtaigne

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 novembre 2024

Une poule faisane en 2 recettes réconfortantes :

La poitrine cuite au pot, riz de Camargue pilaf nourri du bouillon, sauce suprême

Les cuisses en pojarskis servis dans le bouillon corsé du pot, paysanne de légumes

Vendredi 29, samedi 30 novembre et dimanche 1er décembre 2024

Sauté de chevreuil «Grand Veneur»

Gratin de céleri et pommes fruits à la cannelle

Prix d'un repas à la table du Chasseur :

70 euros toutes boissons comprises

« La Table du Rabassier »

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 décembre 2024

Boudin blanc «Maison» truffé, sauce Albufera

Tian de légumes d'automne

Vendredi 13 , samedi 14 et dimanche 15 décembre 2024

Vol au vent dans la tradition bourgeoise relevé d'une râpée de truffe

Sauce Périgueux

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 décembre 2024

Un véritable plat de Noël : Doré dans ses sucs, un coquelet contisé entre chair et

peau d'un beurre à la truffe et farci d'un riz truffé

Cardes et châtaignes mijotées dans le jus

Prix d'un repas à la table du Rabassier :

90 euros toutes boissons comprises

NB : Rabassier : Ramasseur de truffes