

## A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

### *Programme pour l'automne et l'hiver 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 vigneron 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 cueilleur de champignons  
et du Chasseur**

**80 euros toutes boissons comprises**

**Réservations : 04 90 68 21 99**

*« La Table du Cueilleur de Champignons »*

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 septembre 2025

*Bouillabaisse de girolles, crustacés et coquillages*

*Rouille douce*

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 septembre 2025

*Poitrine de volaille fermière farcie entre chair et peau d'un beurre de  
cèpes puis rôtie, les petits farcis d'automne garnis d'une duxelles de  
champignons des bois*

Vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 septembre 2025

*Pâté feuilleté de champignons des bois, coulis de persil  
légèrement aillé, purée de pommes de terre aux cèpes*

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 octobre 2025

*Lazagnes très gourmandes avec tous les champignons  
d'une cueillette d'octobre*

## *« La Table du Chasseur »*

Vendredi 31 octobre, samedi 1er et dimanche 2 novembre 2024

*La comoté de lièvre « à la royale » à la façon de Sénateur Couteau :  
Une recette iconique de la cuisine bourgeoise du 19<sup>ème</sup> siècle*

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 novembre 2025

*Sous un dôme de feuilletage, un consommé sapide de poule faisane  
garni de quenelles de suprême, de boulettes moelleuses faite avec les  
cuisses, de crosnes et de châtaignes*

Vendredi 14, samedi 15 et dimanche 16 novembre 2025

*Tourte joufflue et dorée de colvert au chou vert et foie gras  
Sauce au Madère*

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 novembre 2025

*Dos de sanglier à la Wellington, sauce Grand Veneur  
Gratin de céleri et pomme à la cannelle*

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 novembre 2025

*Perdreux de chasse cuisiné en cocotte sur une comotée de chou  
rouge, pommes et poires, sauce au genièvre*

**Prix d'un repas à la table du cueilleur de champignons  
et du Chasseur**

**80 euros toutes boissons comprises**

**Réservations : 04 90 68 21 99**

## *« La Table du Rabassier »*

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 décembre 2025

*Le petit épeautre du plateau de Sault « nourri » d'un bouillon corsé de volaille et lié d'un beurre truffé. Effiloché de la chair des cuisses des poulets fermiers qui ont servi pour le bouillon et une râpée de truffe*

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 décembre 2024

*Petit pâté feuilleté de pommes de terre et truffe, chou farci et sauce périgueux*

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 décembre 2024

*Un véritable plat de Noël : une poule au pot « demi-deuil »  
Sauce suprême truffée et tous les légumes d'un marché d'hiver*

Vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 décembre 2025

*Et pour finir l'année sous le signe de la gourmandise :  
Confit de canard braisé dans une sauce au vin de noix, escalope de foie gras poêlée et une purée légèrissime surmontée d'une julienne de truffe pour un hachis parmentier à dévorer à la cuillère*

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

**100 euros toutes boissons comprises**

**NB : Rabassier : Ramasseur de truffes**