

A la table du Rabassier...

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 décembre 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Sablé parmesan, fromage frais et truffes

Croquettes de riz aux champignons

Croque-truffe



Puis les entrées :

Le bouillon de la poule au pot et ravioles aux truffes

Petit pâté feuilleté de pomme de terre et truffe, sauce Périgueux

Les œufs mimosa à la truite de l'Isle sur Sorgues



Le plat :

Un véritable plat de Noël : une poule au pot « demi-deuil »

Sauce suprême truffée et tous les légumes d'un marché d'hiver



Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Une traditionnelle bûche au marron

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Luberon

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

100 euros tout compris