

A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

Programme de l'hiver 2026

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 Rabassier »

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

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 janvier 2026

Léger pour se remettre des fêtes : une soupe VGE d'après la fameuse recette de Monsieur Paul Bocuse

Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 janvier 2026

Saint-Jacques contisées d'une lamelle de truffe puis poêlées, risotto de petit épeautre lié d'un beurre de truffe

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 janvier 2026

Gratin de macaronis aux cardes et artichauts, truffe et foie gras

Vendredi 23 janvier, samedi 24 et dimanche 25 janvier 2026

*La caille en sarcophage truffée comme dans le film le
« Festin de Babette »*

Vendredi 30 samedi 31 janvier et dimanche 1^{er} février 2026

Crozets, mont d'or coulant et truffes, tartine de viande des grisons

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 février 2026

*Matelote de poissons de rivière aux truffes pour garnir
un vol au vent aérien*

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 février 2026

*Désolé pas de table d'hôtes ce week-end. On laisse la place pour les
amoureux de la Saint-Valentin*

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 février 2026

*Paleron de veau braisé et clouté de truffes façon Souvaroff
Une purée de pommes de terre truffée et indéceusement beurrée*

Vendredi 27, samedi 28 février et dimanche 1^{er} mars 2026

*Papillote de truite de l'Isle sur Sorgues et julienne de légumes d'hiver
aux truffes, sabayon au vin jaune et truffe*

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 mars 2026

*Les premières asperges de Provence et les dernières truffes pour
accompagner des œufs de poule Froufrou, crème de parmesan*

Prix d'un repas à la table du Rabassier :

100 euros toutes boissons comprises

NB : Rabassier : Ramasseur de truffe

Réservations : 04 90 68 21 99