

A la table du Rabassier...

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

Pour commencer, quelques grignotages :

Sablé parmesan, fromage frais et truffe

Croquettes de riz aux champignons

Croque-truffe



Puis les entrées :

Consommé de pot au feu aux boulettes de bœuf et truffe

Œufs à la neige aux truffes

Coquillettes comme un risotto aux truffes



Le plat :

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



Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Le gâteau roulé à la châtaigne comme un au revoir à l'hiver

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