

A la table du Rabassier...

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 mars 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Sablé parmesan, fromage frais et truffe

Croquettes de riz aux champignons

Croque-truffe



Puis les entrées :

**Consommé de faisan, le blanc en quenelles, la cuisse en
pojarskis, céleri et truffe**

Pressé de pommes de terre au foie gras, vinaigrette à la truffe

**« On a beau dire, on a beau faire : c'est les pâtes aux truffes
que je préfère ! »**



Le plat :

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



Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Le vacherin glacé de la Petite Maison

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