

A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

Programme pour le printemps et l'été 2026

Une grande table pour 12 personnes dans la salle du bas de la Petite Maison, de la vaisselle ancienne chinée, 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 d'œufs, 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 !

Prix d'un repas à la table du Jardinier et du Vacancier

90 euros toutes boissons comprises

Réservations : 04 90 68 21 99

Et rendez-vous mi-août pour le programme de cet automne et cet hiver : « A la table du ramasseur de champignons » puis « du chasseur » et pour finir celle « du Rabassier (truffes) »

“Pour bien cuisiner il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et... des amis.” Pierre Perret (Philosophe et chanteur Français)

« A la Table du Jardinier »

Le meilleur des légumes de Provence

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 mars 2026

*C'est le printemps ... et la pêche à la truite est ouverte ! :
Truite fario braisée à la julienne de légumes de printemps
Beurre blanc à l'oseille, Risotto « primavera »*

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril 2026

*Pour Pâques, une souris d'agneau fondante longuement mijotée dans une sauce
aux olives, panisses et tian d'épinard avec des tranches de baguettes dorées posées
dessus comme le préparait ma Maman*

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 avril 2026

*Un grand classique de la cuisine gastronomique des années 60 :
Le feuilleté garni de ris de veau, morilles et asperges*

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 avril 2026

*Poitrine de pigeon rôtie, la cuisse en ballotine, petit chou farci des béatilles,
navets nouveaux glacés dans le jus*

Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 avril 2026

Poularde « Mère Blanc », crêpes Vonnassiennes

Vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 mai 2026

*Epaule de chevreau farcie d'herbes puis dorée dans ses sucs
Pomme de terre nouvelle cuites en même temps au romarin*

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 mai 2026

*Flanqué de petits pois, la pièce de viande de bœuf Herdshire tendre et juteuse
pour un rosbeef dominical, souvenir d'un déjeuner chez la Belle Famille...*

Une vraie sauce Paloise (Béarnaise à la menthe pour le côté British)

Vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 mai 2026

*Tous les légumes d'un marché de Provence de printemps cuisinés en barigoule
pour accompagner des crevettes sauvages grillées*

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 mai 2026

*Pour Pentecôte, un paleron de veau longuement mitonné pour être fondant
puis caramélisé dans ses sucs, sauce carotte et cumin, étuvée de légumes verts*

Vendredi 29 et samedi 30 et dimanche 31 Mai 2026

*Pour la Fête des Mères, un pavé épais de colin de ligne cuit à la vapeur de tilleul,
beurre émulsionné au tilleul*

Chartreuse d'asperges blanches de Camargue

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin 2026

Les petits légumes farcis : il y a de quoi en faire tout un plat !

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 juin 2026

*Pour la Fête des Pères : Un véritable steak au poivre préparé devant vous comme
à la Belle Epoque dans les brasseries parisiennes*

Gâteau de pommes de terre Anna

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 juin 2026

*Panées d'amandes, des croquettes de cuisses de canard compostées à la
Montmorency, Etuvée de fèves relevées de vanille*

Vendredi 26 samedi 27 et dimanche 28 juin 2026

*Il y a 44 ans, je passai mon diplôme de cuisine avec un
Coquelet grillé à l'américaine, sauce à la diable, pommes paille 😊 !*

« A la Table du Vacancier »

Les grands classiques de la cuisine provençale »

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 juillet 2026

Rouget de Méditerranée farcie d'un compoté de légumes d'été et laqué d'un jus de bouillabaisse

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 juillet 2026

Bonite de Méditerranée longuement cuite au four dans une marmelade de tomates cerises aux agrumes, olives et câpres

Riz rouge de Camargue sauté à l'ail vert

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juillet 2026

Fricassée de volaille au Pastis, croquettes d'ail et une vraie ratatouille

Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 juillet 2026

Encornets et crevettes mitonnés à la provençale, pâtes à l'encre

Vendredi 31 juillet, samedi 1er et dimanche 2 août 2026

Une épaule d'agneau de pays rôtie 7 heures pour être à la fois fondante et croustillante, les légumes d'été, gorgés de soleil, grillés

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 août 2026

La fameuse tomate de plein champs farcie : version 2026

Vendredi 14, samedi 15 et dimanche 16 août 2026

« Alouettes sans tête » mitonnées en cocotte sur un lit d'oignon de Simiane au vin blanc, haricots cocos de Mollans sur Ouvèze et girolles clous liés de pistou

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 août 2026

*Dos de porcelet en « porchetta » à la couenne croustillante
Salade de légumes croquants assaisonnés de bagna cauda*

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 Août 2026



« Sur la plage abandonnée, Coquillage et crustacés

Qui l'eût cru déplorent la perte de l'été, Qui depuis s'en est allé ...»

*Risotto au plancton, chair de crabe bleu et décoquillée de coquillages de
Méditerranée*