A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

Programme de l'automne et l'hiver 2026- 2027

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 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 !

Les réservations se font uniquement par notre site internet et la plateforme The Fork

« La Table du Chasseur »

Vendredi 30, samedi 31 octobre et dimanche 1er novembre 2026

Atriaux de chevreuil dorés dans leurs sucs, sauce au raisin

Etuvée de pomme, châtaignes et céleri

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 novembre 2026

Souvenir de déjeuner de chasse :

La tartine paysanne de gibier à plumes

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 novembre 2026

Le véritable salmis de faisan dans la grande tradition Escoffienne

Croquettes de pommes de terre aux champignons

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 novembre 2026

Caillettes de lièvre mijotées en cocotte

Les légumes de braisage « ivres » de vin de noix, polenta crémeuse

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 novembre 2026

Pithiviers de colverts au chou vert et foie gras

Sauce Diane relevée d'un trait de Chartreuse

Prix d'un repas à la table du cueilleur de champignons et du Chasseur
90 euros toutes boissons comprises

Les réservations se font uniquement par notre site internet et la plateforme The Fork

« La Table du Rabassier »

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 décembre 2026

Papillote de truite de chez Monsieur Meyer à l'Isle sur Sorgues et de légumes d'automne, beurre « gris »

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 décembre 2026

Petit pâté feuilleté de pommes de terre et truffe d'après la recette du film « Le délicieux » sur l'histoire du 1er restaurant ouvert en France

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 décembre 2026

En hommage à Bruno, le célèbre chef spécialiste de la truffe à Lorgues
La fameuse pomme de terre farcie aux truffes, salade frisée « sale »

Samedi 26 et dimanche 27 décembre 2026

Et pour finir l'année sous le signe de la gourmandise :

Une volaille festive en demi-deuil en 4 services

Samedi 2 et dimanche 3 janvier 2027

Tout en légèreté après les agapes des fêtes de fin d'année :
Jus une fondue de poireau, des Noix de Saint-Jacques contisées de truffe
Le jus des bardes émulsionné au beurre de truffe

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 janvier 2027

Petite truffe cuite entière au cœur d'un chou farcie
Petits légumes d'hiver ivres de Madère, sauce Périgueux

Vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 janvier 2027

A dévorer à la cuillère, un œuf « imparfait », compotée d'oignons doux aux truffes, une polenta légèrissime, une râpée de truffe pour finir et un croque-truffe comme mouillette

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 janvier 2027

Très coquin : un cervelas de peids de cochon, foie gras et truffe
Indécente, la purée très beurrée et truffée

Vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 janvier 2027

Risotto de petit épeautre, potiron, effiloché de cuisses de pintade et une généreuse râpée de truffe

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 février 2027

Soufflet au fromage et à la truffe, tartine au beurre de truffe

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 février 2027

Désolé pas de table d'hôtes ce week-end.

On laisse la place pour les amoureux de la Saint-Valentin

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 février 2027

Gratin de macaronis, truffe noire, artichaut et vieux parmesan

Sauce au marsala et truffe pilée

Vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 février 2027

Les premières asperges, les dernières truffes, œuf crousti-coulant

Sauce hollandaise au jus de truffe

Prix d'un repas à la table du Rabassier :

100 euros toutes boissons comprises

NB : Rabassier : Ramasseur de truffe

Les réservations se font uniquement par notre site internet et la plateforme The Fork