

A la Table d'Hôtes...en 2020

Tous les week-ends de cet automne et cet hiver dernier, nous vous avons proposé de venir partager un repas convivial autour d'une grande Table.

« *A la Table du Chasseur* », puis la « *A la Table du Rabassier* » ont remportés un franc succès et nous avons su créer grâce à vous un rendez-vous autour de la gourmandise, la convivialité et la simplicité.

Alors nous allons poursuivre l'expérience et nous vous proposons pour 2020 de nouveaux moments gourmands.

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 est précisé ci-après.

Enfin les fromages locaux, quelques desserts avant les cerises à l'eau de vie 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

« A la Table du Jardinier »

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 mai 2020

Banquette de veau aux morilles, riz de camargue

Vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 mai 2020

*Caillettes de printemps aux herbes sauvages, petits pois liés d'un beurre à l'ail
des ours*

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 mai 2020

*Coquelet cuit en cocotte sur un lit de foin de la Crau, pommes de terre
grenailles nouvelles*

Vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 mai 2020

Le super Aioli et tous les légumes nouveaux du jardin

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin 2020

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

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 juin 2020

Paupiette de veau longuement mitonnée, étuvée de légumes verts

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 juin 2020

Un grand classique : le navarin d'agneau de pays printanier

Vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 juin 2020

*Epaule de lapin de clapier garnie d'une farce savoureuse puis confite
Aigo boulido, jeu de texture autour de pois chiche de Cucuron*

« A la Table du Vacancier : les grands classiques de la cuisine provençale »

Jeudi 2, vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 juillet 2020

Loup grillé au fenouil et flambé au pastis

Tomates à la provençale

Jeudi 9, vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 juillet 2020

Poulet de ferme rôti aux 100 gousses d'ail

Bayaldi

Jeudi 16, vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juillet 2020

Notre bouillabaisse en 3 services

Jeudi 23, vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 juillet 2020

Un grand classique de la cuisine des grand-mères : les « alouettes sans tête »

(Paupiettes de bœuf), gnocchi

Jeudi 30, vendredi 31 juillet, samedi 1^{er} et dimanche 2 août 2020

Les encornets de Sandrine mitonnés à la sauce tomate et liés de rouille

Riz pilaf

Jeudi 6, vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 août 2020

Epaule d'agneau de pays longuement rôtie aux herbes de la garigue

Légumes d'été grillés

Jeudi 13, vendredi 14, samedi 15 et dimanche 16 août 2020

Tomate de plein champs farcie : version 2020

Jeudi 20, vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 août 2020

La fameuse soupe au pistou

Jeudi 27, vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 août 2020

Tian de sardines de Méditerranée farcies

Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive parfumée au citron

« *La Table du Cueilleur de Champignons* »

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 septembre 2020

Bouillabaisse de girolles et rouget aux moules de bouchot

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 septembre 2020

Girolles, cèpes, mousserons, lactaires, oronges, sparassis, pieds de mouton, chanterelles, trompettes et tous les autres champignons d'une cueillette sur les monts d'Ardèche pour une fricassée parfumée et colorée

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 septembre 2020

Gratin de macaronis aux champignons des bois

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 septembre 2020

*Daube de lactaires et de pieds de mouton (les champignons !)
Crêpinettes dorées dans leurs sucs, polenta crémeuse*

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 octobre 2020

*Tarte fine et feuilleté de cèpes assaisonnée d'une persillade aux noix
Saint-Jacques roulées dans une fine feuille de jambon de montagne
puis juste saisies*

Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 octobre 2020

La fricassée d'un chasseur bredouille

« La Table du Chasseur »

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 octobre 2020

Canard sauvage cuit en feuilles de figuier
Courge butternut rôtie aux fruits d'automne

Vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 octobre 2020

Perdreau de chasse « mi-figue, mi-raisin » sauce au verjus
Pommes dauphines

Vendredi 30, samedi 31 octobre et dimanche 1^{er} novembre 2020

Filet de chevreuil comme un Wellington, sauce aux aïelles
Les derniers champignons en fricassée

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 novembre 2020

Palombes rôties sur canapé sauce salmis
Gratin de pomme et céleri à la cannelle

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 novembre 2020

Un traditionnel civet de lièvre longuement mitonné pour
« le morceau prenne la sauce » comme disait Mireille
Spätzle

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 novembre 2020

Selle de sanglier roulée dans la ventrèche puis rôtie
Sauce au vin de noix, fricassée de légumes oubliés aux châtaignes

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 novembre 2020

Potée de perdrix et foie gras au chou rouge

Prix d'un repas à la table du Jardinier, du Vacancier et du Chasseur :
60 euros toutes boissons comprises

« La Table du Rabassier »

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 décembre 2020

*Papillote de turbot aux truffes, étuvée de poireaux
Beurre blanc*

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 décembre 2020

Rizotto mouillé d'un bouillon de pot au feu et parfumé d'une râpée de truffes

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 décembre 2020

Un gros chou farci aux truffes, sauce périgueux

Samedi 26 et dimanche 27 décembre 2020

Volaille fermière ½ deuil, légumes d'hiver au pot, sauce suprême

« Le gros souper de Noël en Provence dans la tradition »

Jeudi 24 décembre 2020

Prix d'un repas à la table du Rabassier et pour le gros souper de Noël :

80 euros toutes boissons comprises

NB : Rabassier : Ramasseur de truffes

Réservations : 04 90 68 21 99