

A la Table d'Hôtes...en 2022

Il y a 2 ans maintenant, avant l'épisode douloureux du COVID, tous les week-ends de l'automne et l'hiver fin 2019 et début 2020, nous vous avons proposé de venir partager un repas gourmand autour d'une grande Table d'hôtes. Les convives qui ne se connaissaient pas forcément au début du repas partageaient un moment convivial, chaleureux et bienveillant.

« *A la Table du Chasseur* », puis la « *A la Table du Rabassier* » avaient alors remportés un franc succès.

Nous attendions avec impatience que les conditions sanitaires le permettent pour poursuivre l'expérience et nous vous proposons pour 2022 la réouverture de la Table d'hôtes de la Petite Maison.

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, 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 13, samedi 14 et dimanche 15 mai 2022

Caillettes de printemps aux herbes sauvages

Petits pois liés d'un beurre à l'ail des ours

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 mai 2022

Coquelet cuit en cocotte sur un lit de foin de la Crau

Pommes de terre grenailles nouvelles en robe des champs

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 mai 2022

Le super Aioli et tous les légumes nouveaux du jardin

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 juin 2022

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

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 juin 2022

Paupiette de veau longuement mitonnée, étuvée de légumes verts

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juin 2022

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

Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 juin 2022

Epaupe 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 30 juin, vendredi 1, samedi 2 et dimanche 3 juillet 2022

Loup grillé au fenouil et flambé au pastis
Tomates à la provençale

Jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 juillet 2022

Poulet de ferme rôti aux 100 gousses d'ail
Bayaldi

Jeudi 14, vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 juillet 2022

Les spécialités Sétoises : Tielles, moules et soupions farcis

Jeudi 21, vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 juillet 2022

Un grand classique de la cuisine des grand-mères : les « alouettes sans tête »
(Paupiettes de bœuf), gnocchi

Jeudi 28, vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 juillet 2022

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

Jeudi 4, vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 août 2022

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

Jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 août 2022

Tomate de plein champs farcie : version 2022

Jeudi 18, vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 août 2022

La fameuse soupe au pistou

Jeudi 25, vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 août 2022

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 2, samedi 3 et dimanche 4 septembre 2022

Bouillabaisse de girolles et rouget aux moules de bouchot

Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 septembre 2022

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 16, samedi 17 et dimanche 18 septembre 2022

Gratin de macaronis aux champignons des bois

Vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 septembre 2022

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

Vendredi 30 septembre, samedi 1er et dimanche 2 octobre 2022

*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 7, samedi 8 et dimanche 9 octobre 2022

La fricassée d'un chasseur bredouille

« La Table du Chasseur »

Vendredi 14, samedi 15 et dimanche 16 octobre 2022

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

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 octobre 2022

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

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 novembre 2022

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

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 novembre 2022

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

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 novembre 2022

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

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 novembre 2022

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

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 novembre 2022

Potée de perdrix et foie gras au chou rouge

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

« La Table du Rabassier »

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 décembre 2022

*Pêche du jour en papillote aux truffes, étuvée de poireaux
Beurre blanc*

Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 décembre 2022

Coquilletotto au jambon, beaufort et truffes

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 décembre 2022

Un gros chou farci aux truffes, sauce périgueux

Prix d'un repas à la table du Rabassier :

90 euros toutes boissons comprises

NB : Rabassier : Ramasseur de truffes

Réservations : 04 90 68 21 99