

# A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

## *Programme de l'hiver 2025*

Une grande table pour 12 personnes dans la salle du bas de la Petite Maison, de la vaisselle ancienne chinée par Sandrine, 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 !

**Réservations : 04 90 68 21 99**

## « La Table du Rabassier »

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 décembre 2025

*Chou farci à la truffe, mirepoix de légumes d'hiver « ivre » de Madère*

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 janvier 2025

*Sauté minute de filet de bœuf comme un Stroganof à la truffe  
Pâtes fraîches à la truffe*

Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 janvier 2025

*Réconfortant : la fondue savoyarde à la truffe*

Vendredi 31 janvier, samedi 1er et dimanche 2 février 2025

*Totalement régressif : Coquillettes, jambon blanc, comté et truffe !*

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 février 2025

*Papillote de poisson parfumée à la truffe, étuvée de poireau, beurre « gris »*

Vendredi 14, samedi 15 et dimanche 16 février 2025

*Chausson feuilleté à la truffe, sauce Périgueux*

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 février 2025

*Dans Astérix chez les Belges, Obélix n'est guère enthousiasmé par un waterzoï  
« Waterzoï, waterzoï morne plat ! » commente-t-il plagiant Victor Hugo  
Oui mais avec des truffes, c'est vraiment délicieux*

Vendredi 28 février, samedi 1<sup>er</sup> et dimanche 2 mars 2025

*Hachi parmentier de canard confit aux truffes*

**Prix d'un repas à la table du Rabassier :**

**90 euros toutes boissons comprises**

**NB : Rabassier : Ramasseur de truffe**

**Réservations : 04 90 68 21 99**