

A la Table d'Hôtes de la Petite Maison

Programme pour 2024

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

« A la Table du Jardinier »

Vendredi 22 mars, samedi 23 et dimanche 24 mars 2024

C'est le printemps !

Risotto « primavera » et crevettes sauvages

Vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 mars 2024

C'est Pâques !

Côtes d'agneau de Sisteron Champvallon

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 avril 2024

Poisson d'avril !

Quenelle crousti-fondante de poisson de rivière, sauce à l'oseille

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 avril 2024

Tajine d'agneau de Pays aux abricots secs et oignons nouveaux

Pousses d'épinard à l'orange, sauce carotte et cumin

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 avril 2024

Caillette de chevreau aux herbes sauvages caramélisée dans ses sucs

Petits pois à la française

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 mai 2024

Cannellonis farcis de brousse, de blettes, d'épinards et d'herbes du jardin

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 mai 2024

Fricassée de volaille fermière aux vin jaune et morilles

Pâtes fraîches

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 mai 2024

Pour Pentecôte et à partager, une épaisse côte de veau d'Aveyron cuite au sautoir, mousserons, Saint-Georges et autre verpes de Bohême en fricassée

Croquettes de pommes de terre à la ciboulette

Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 mai 2024

Pour la fête des Mères :

*Taillé dans une grosse truite « ikejimé » de chez Monsieur Meyer à l'Îles sur
Sorgue, une darne cuite en papillote au tilleul des Baronnie
Pommes de terre nouvelles Bonnotte de Noirmoutier en robe des champs*

Vendredi 31 mai, samedi 1er et dimanche 2 juin 2024

*Un grand classique : le navarin d'agneau de pays printanier
Avec tous les petits légumes d'un marché de Provence*

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 juin 2024

*Asperges blanches de Camargue caramélisée au miel et romarin pour
accompagner une épaule de porcelet à la couenne croustillante*

Vendredi 14, samedi 15 et dimanche 16 juin 2024

Pour la Fête des Pères :

*Une belle et savoureuse entrecôte de bœuf, attendue 21 jours, grillée
Comptée d'échalotes nouvelles, sauce au poivre, une vraie purée de pomme de
terre bien beurrée*

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 juin 2024

*Caneton rôti aux cerises de Cucuron
Etuée de légumes verts*

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 juin 2024

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

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

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juillet 2024

*Une traditionnelle daube de joue de bœuf à la provençale
Tian de légumes*

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 juillet 2024

*Encornets mitonnés dans une sauce tomate, anis et safran
Riz rouge de Camargue sauté à l'ail vert*

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 juillet 2024

*Les « alouettes sans tête » « maison » longuement mijotées en cocotte
Avec sauge et olives noires, polenta*

Vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 juillet 2024

*Ventrêche de thon rouge de Méditerranée longuement rôtie pour être fondante
Barigoule d'artichauts et d'autres légumes d'été
Condiment tomates cerises confites aux agrumes*

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 août 2024

*Gigot d'agneau de Sisteron rôti, têtes d'ail confites
Les légumes d'étés grillés*

Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 août 2024

La fameuse tomate de plein champs farcie : version 2024

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 août 2024

*Filet de canette rôtie en feuille de figuier, sauce brillante au Rasteau
Tatin d'oignons de Simiane*

Vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 août 2024

*Comme au cabanon, une daurade royale de Méditerranée cuite sur un lit de
pommes de terre, fenouil et tomate au vin blanc de Cassis*

Vendredi 30 et samedi 31 aout, dimanche 1^{er} Septembre 2024

*« Sur la plage abandonnée, coquillages et crustacés...déplurent la fin de l'été... »
Riz de Camargue au four aux moules, palourdes et favouilles réhaussé de chair
de crabe bleu de Méditerranée comme le préparait ma maman en rentrant
d'une pêche à pied du côté du Sambuc...*

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

70 euros toutes boissons comprises

Réservations : 04 90 68 21 99

Et rendez-vous mi-aout 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) »