

# MENU MEDIEVAL À 50€ PAR CONVIVE

COMPRIS 1/3 DE VIN MÉDIÉVAL

## **1er Service**

Clairret et Brochette de fruit fais

## **2ème Service**

Potage aux pois chiches

Ou

Porée blanche au lait d'amande

Ou

Potage de potiron ( selon saison)

## **3ème Service**

Salade d'oignon rôti

Escabèche de Taverne

Tourte d'ail

Ou

Poisson du jour aigre doux

Tourte du Menagier

Pâté en croûte

## **4ème Service**

*Une Viande en sauce, un rôti de chair, légumes*

1 viande en sauce au choix

Mamonnia ( agneau, miel, amande...)

Brouet de canard aux fruits

Haricots de mouton

Estouffade de bœuf aux épices

1 rôti de chair au choix

Caille farcie rôtie

Cormary au vin rouge

Gigot d'agneau au persil sauce verte

Gibier rôti sauce doré ( selon saison )

Poulet au verjus

Légumes

Champignons sautés aux épices

Purée de lentilles au safran

## **5ème Service    Entremet**

Croûte dorée et compotée d'Yseult

Ou

Riz au lait d'amande

## **6ème Service    La desserte**

Poire au vin

ou

Mousse de pommes au lait d'amande

## **7ème service    Boute-hors**

Hypocras ou Fagotier et taillis de fruits secs selon Taillevent