

Menu

Les convives sont invités à prendre place dans l'ancienne grange aux dîmes à partir de 19h45. Des entremets (spectacles) seront proposés entre chaque service.

~ 1er service ~

Vin de Mirabelle
Toastée aux herbes
Toastée aux oignons camelins

~ 2e service ~

Brouet sarrasinois
Riz au safran
Salade de menues herbes
Vin rouge

~ 3e service ~

Comminée de pouaille
Semoule de blé dur aux raisins et feuilles de menthe
Pommes indignes
Vin rouge

~ 4e Service ~

Hypocras rouge
Memeth de pommes rôties, au boeuf et aux épices
Epices confites

Ce menu est composé et cuisiné par Fabian Müllers, chercheur en alimentation médiévale et spécialiste de l'art culinaire au Moyen-âge, accompagné du collectif «Cuisine historique» qui se chargera de servir et d'orchestrer le banquet.

La composition du menu peut varier en fonction de la disponibilité des produits.

**Banquet médiéval organisé le 11 juillet 2026
à la Commanderie d'Arville**