

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 mûres
Figue dorée
Obole au cumin

~ 2e service ~

Pasté de volaille à l'hysope
Œuf farci
Salade de menues herbes

Vin rouge aux 2e et 3e service

~ 3e service ~

Civet de porcel au gingembre et à la cannelle
Semoule de blé dur aux raisins et amandes
Crétonnée de pois au safran

~ 4e service ~

Hypocras rouge
Massepain
Épices 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 du 13 juillet organisé à la
Commanderie d'Arville - 15e édition des Médiévales**