

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 sauge
Fèves grillées
Toastées aux herbes et au oignons camelins

~ 2e service ~

Arboulastre (quiche aux herbes aromatiques)
Terrine de chevreuil au cassis
Salade de menues herbes

Vin rouge aux 2e et 3e service

~ 3e service ~

Cominée de poulaillie (poulet au cumin et gingembre)
Semoule de blé dur aux raisins et amandes
Lentilles au basilic

~ 4e Service ~

Hypocras rouge
Tailli
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 du 15 juillet organisé à la
Commanderie d'Arville - 14e édition des Médiévales**