

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 ~

Hypocras Blanc
Fruits à l'hypocras
Fèves grillées

~ 2e service ~

Brochette de crevettes à l'ail
Filets de rougets au verjus
Salade de menues herbes
Vin blanc

~ 3e service ~

Porc au miel et à la coriandre
Morée (riz aux châtaignes et aux poires)
Porée verte selon le Manuscrit de Sion
(galettes d'épinards aux amandes)
Vin rouge

~ 4e Service ~

Hypocras rouge
Tarte aux pommes, selon Taillevent
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 organisé le 12 juillet 2025
à la Commanderie d'Arville**