

# MENU FROID MEDIEVAL

Dimanche 27 Août 2017

Apéritif

**Vin aux Fruits** <sup>(1)</sup>

Entrée

**Pâté en croûte sur émincé de panais et carottes** <sup>(2)</sup>

Plat

**Cochon froid rôti (ou poulet sur demande)**  
**Salade de Lentilles vertes du Puy et petits oignons blancs** <sup>(3)</sup>

Fromage

**Brie de Meaux** <sup>(4)</sup>

et sa verdure

Dessert

**Tarte aux pommes**

**Café** <sup>(5)</sup>

Boissons

**Eau à discrétion**

**Vin** <sup>(6)</sup>

1. *Vin aux fruits, autrement dit Sangria. La Sangria est dégustée depuis l'Antiquité dans tout le sud de l'Europe*
2. *Les pâtés en croûte et autres tourtes farcies étaient fort appréciées au Moyen Age. Une grande variété de racines : carottes, raves, navets, panais étaient cultivés au Moyen Age*

*Le panais était cultivé notamment dans les monastères. Il est déjà mentionné dans le « Capitulaire de Villis » ordonnance datant de Charlemagne.*

*L'ancêtre sauvage de la carotte provient d'Iran. De la même famille botanique que le panais, la carotte est cultivée dans les domaines royaux et est également mentionnée dans le « Capitulaire de Villis » de Charlemagne.*

3. *Les lentilles sont apparues en Europe grâce aux Phéniciens et aux Romains mais sa consommation remonte à la naissance de l'agriculture. En France, la lentille verte du Puy bénéficie d'une AOC depuis 1960. C'est le 1<sup>er</sup> légume ayant obtenu ce label.*
4. *Le Brie de Meaux, En 1217, Blanche de Navarre, Duchesse de Champagne a envoyé 200 Bries au Roi Philippe Auguste (document attesté)*
5. *Café inconnu au Moyen Age, seule concession faite à notre époque. Originnaire d'Ethiopie, il arrive en Europe vers 1600, introduit par les marchands vénitiens.*
6. *Côte du Rhône Rouge et rosé (1 verre offert) La bouteille € 7,00*

