

CHÂTEAU DE LA BÂTIAZ

RESTAURANT MÉDIÉVAL

MENU DU REPAS MÉDIÉVAL HISTORIQUE
DU 20 OCTOBRE 2018

1^{ER} SERVICE

Soringue de porc (ragout aigre-doux)
Cuminée de choux blancs aux pommes
Cretonnée de pois verts à l'origan

servi avec du Cidre Verisac Demi-Sec

2^{ÈME} SERVICE

Civet de cerf à la cannelle
Lentilles vertes au bouillon d'épices
Muscadée de choux rouges
Courge musquée au safran

servi avec une Heida Primus Classicus, Orsat 2016

3^{ÈME} SERVICE

Cuissot de cerf et sa sauce aux mûres et aux amandes
Fèves aux lardons grillés
Riz venere cuit au beurre
Haricots séchés au bouillon d'épices
Céleris au gingembre et au miel
Courge butternut à la cannelle

servi avec un Humagne rouge Primus Classicus, Orsat 2015

DESSERT

Assortiment de fruits secs et confits

servi avec un hypocras rouge, cuvée spéciale