

# MENU FROID MEDIEVAL

10 €

Dimanche 30 Août 2015

Apéritif

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

Entrée

**Pâté en croûte et radis noir**<sup>(2)</sup>

Plat

**Cochon froid rôti**<sup>(3)</sup>

au miel et aux épices

et

**Petit épeautre**<sup>(4)</sup>

agrémenté de Roquette et Oignons blancs

Fromage

**Brie de Meaux**<sup>(5)</sup>

et sa verdure

Dessert

**Tarte aux pommes**

**Café**<sup>(6)</sup>

Boissons

**Eau à discrétion**

**Vin**<sup>(7)</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 appréciés au Moyen Age. Une grande variété de racines : carottes, raves, navets ... (hormis la pomme de terre bien sûr introduite en Europe à la fin du XVIème siècle) étaient cultivées au Moyen Age*
3. *Les épices sont arrivées en Europe grâce à Marco Polo (Venise 1254-Venise 1324) qui a séjourné plus de 20 ans en Chine et visité Sumatra, l'Inde, l'Iran, la Russie, le Moyen Orient ...*
4. *L'Epeautre, ancêtre du blé, a plus de 9000 ans d'existence. Il est cultivé notamment en Haute Provence et au pied du Mont Ventoux. Les oignons et la roquette sont connus depuis l'Antiquité*
5. *Le Brie de Meaux. En 1217, Blanche de Navarre, Duchesse de Champagne a envoyé 200 Bries au Roi Philippe Auguste (document attesté)*
6. *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. Son expansion en Europe et dans le monde entier est désormais inexorable.*
7. *Côte du Rhône Cairanne (1 verre offert) La bouteille € 7,00*

