

Menu 1

La halte romaine du voyageur

45.- par personne - du 8 au 16 mai 2026

ENTRÉE

Soupe verte des jardins d'herbes - Épinards, herbes aromatiques et croûtons à l'ail.

Avant que la route ne s'ouvre, la halte commence dans la fraîcheur du vert : épinards, herbes aromatiques et croûtons dorés à l'ail. Une entrée simple et lumineuse, comme une première brassée de jardin avant les épices, les villes et les pistes de sable.

PLAT PRINCIPAL

Fettuccine alla Papalina - Une escale romaine, née selon la tradition à la demande du pape Pie XII.

Sur les pavés de Rome, la tradition raconte qu'à la demande du pape Pie XII naquit cette recette généreuse, comme une carbonara élevée à la soie. Les fettuccine deviennent rubans, la sauce enveloppe la pâte avec douceur, et la table prend des airs d'auberge romaine, noble, réconfortante et lumineuse.

DESSERT

Compote de pommes - Emplumeus de Pomes selon Maître Chiquart
Recette médiévale historique du XVe siècle.

Pommes, fruits et épices — au terme du voyage, les pommes s'adoucissent au chaudron avec les fruits et les épices. L'Emplumeus de Pomes (écriture médiévale) selon Maître Chiquart rappelle la chaleur des tables médiévales : un dessert tendre, historique, parfumé, aussi humble qu'un fruit et aussi précieux qu'un manuscrit.

**Adaptation possible à la demande
pour les personnes végétariennes**

La Table du Château