

Menu 2

Menu Médiéval au Safran

50.- par personne - du 22 au 30 mai 2026

ENTRÉE

Porée blanche à jour de char

*Poireaux fondants, oignons doux et herbes du jardin, longuement cuits dans un bouillon délicat.
Servie avec pain au levain à l'ancienne.*

PLAT PRINCIPAL

Épaule de porc confite au safran

*Épaule de porc cuite lentement, jus court au safran, ail doux, oignons fondants et herbes anciennes.
Servie avec lentilles béluga et légumes racines rôtis.*

DESSERT

Flan médiéval au miel et aux épices douces

Flan cuit doucement, parfumé au miel, cannelle légère et muscade, servi avec une réduction de fruits.

Adaptation possible à la demande
pour les personnes végétariennes

La Table du Château