

Menu 2

L'escale mauresque d'Al-Andalus

50.- 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

Poulet à la Mauresque - Recette survivante de la cuisine Al-Andalus du sud de l'Espagne.

Depuis les cours parfumées du sud de l'Espagne, cette recette survivante d'Al-Andalus porte en elle les croisements de la Méditerranée. Morceaux de poulet aux épices - paprika, carvi, fleur de muscade - ail, citron et herbes aromatiques. Servi avec boulgour et courgettes à l'huile d'olive, pour une escale solaire, profonde et voyageuse.

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