

Menu 2

Menu médiéval

50- par personne - Dès le 10 juillet 2026

ENTRÉE

Tarte à l'oignon à l'ancienne

Petite salade aux herbes et vinaigrette douce

Une tarte généreusement garnie d'oignons lentement fondus, cuite jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Servie tiède avec quelques feuilles de salade et une vinaigrette légèrement moutardée, dans l'esprit des entrées simples et réconfortantes des anciennes brasseries.

PLAT PRINCIPAL

Porc rôti à la Cormarye

Orge perlé aux oignons et chou doucement étuvé

Une épaule de porc marinée au vin rouge avec de la coriandre, du carvi, du poivre et de l'ail, puis lentement rôtie et arrosée de son jus. Elle est accompagnée d'orge perlé aux oignons et de chou étuvé, pour une assiette médiévale simple, généreuse et facile à apprécier.

DESSERT

Poire pochée au vin rouge et aux épices

Crème fraîche légèrement fouettée

Une poire entière cuite lentement dans un vin rouge parfumé au gingembre et à la cannelle. Le jus de cuisson est réduit en un sirop brillant, équilibré par une cuillerée de crème fraîche peu sucrée.

Adaptation possible à la demande
pour les personnes végétariennes

La Table du Château