

Menu « Banquet de la Renaissance »

Un hommage aux saveurs d'antan et aux richesses de nos terres d'Eure-et-Loir

Préambule Gourmand – Les Pièces de Mise en Bouche

Terrine de lapin aux noisettes grillées de Saint-Denis-les-Ponts, inspirée des recettes d'abbaye, relevée d'un soupçon de serpolet sauvage.

Andouillette Maison et pommes de terre grenaille de la Ferme de l'Arbre, un mariage rustique et élégant.

Mini pâté en croûte façon Renaissance, au mendiant de fruits secs de Bonneval.

L'Entrée du Festin

Velouté de cresson au safran de Smet, un breuvage doré servi dans son calice, parfumé d'une crème légère.

Pâté en croûte noble, au chorizo cular, ail rose confit, pâte fine et épices douces inspirées des traités culinaires d'antan.

Tarte rustique au boudin noir et crémeux de tubercules oubliés: topinambour, panais ...hommage aux légumes d'autrefois.

Plats de Maître Queux

Jarret de cochon du Perche confit, cuit lentement au foin et servi avec sa réduction au miel et thym de Beauce.

Tourte fondante de volaille du Plateau de Beauce, farce moelleuse, au parfum anisé de l'estragon d'Eure-et-Loir.

Ratatouille renaissance aux légumes de saison, cueillis le matin même au Jardin d'Imbermais.

Pommes de terre rôties de Marsauceux, à l'ail rose de Châteaudun et au romarin du jardin médicinal.

Le plateau de fromages, richesse de notre terroir

Les Douceurs du Royaume

Salade de fruits frais, une fraîcheur de saison en hommage aux vergers de Brou.

Tarte fine aux pommes de la Vallée de l'Eure, pointe de cannelle et pâte croustillante au beurre de baratte.

Beignets façon bugnes, flambés aux alcools locaux, arôme d'hypocras maison aux épices d'Eure-et-Loir.

Digestif suggéré

L'Hypocras de la Confrérie des Saveurs, vin médiéval aux épices douces, élaboré selon une recette renaissance.