



BANQUET MÉDIÉVAL

28 MARS DE L'AN 2026 - 60 €

ENTRÉE

Le pâté du Roy,
Préparé sans porc et servi avec ses garnitures,
comme il se doit sur les tables nobles

Option végétarienne:
Courgette farcie façon vegan

PLAT PRINCIPAL

Le ragoût de bœuf « Isabelle »
Lentement mijoté dans la marmite royale, ce plat généreux
rend hommage aux grandes tablées d'autrefois

Option végétarienne:
Potée de légumes, lentement cuite dans un
chaudron au cœur de l'âtre royal

DESSERT

La brioche perdue du fou du Roy
Une douce tentation mêlant brioche dorée et caramel,
ultime gourmandise avant que la soirée ne se prolonge

Deux gobelets au choix
(Stella, Blanche ou Leffe),
vins de la maison
ou élixirs sans alcool

