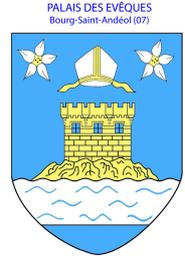


Palais des Evêques

Grenier d'Abondance du Palais des Evêques



MENU du 30 mai 2014

Repas pour jours maigres (XVe)

Premier service

Consommé à la courge avec son velouté à la châtaigne
accompagné d'une **tranche de terrine de foie gras entier de canard sur son pain de campagne grillé**, parsemé de graines germées de betterave rouge

Deuxième service

Tourte à la porée verte (purée de blettes) et aux lamelles de seiche
accompagnée d'une **sauce cameline d'été** (sauce au vin rouge et aux épices)

Troisième service

Cuisses de poussin (poulet) farcies aux pistaches et aux herbes du palais avec sa porée (purée) de carottes au cumin
accompagnées d'un **compoté de courgettes à la coriandre**

Quatrième service

Fromage de chèvre au miel d'acacia

Cinquième service, et dernier service appelé « l'issue »

Cannelés aux pommes et à la rhubarbe
Kouglofs accompagnés d'une mousse à la rose et d'un compoté d'abricots aux fleurs de jasmin
Blanc-mengier (Blanc manger) à la vanille

Le boute-hors

Hypocras

Infusions au choix (mélisse, sauge, fleurs de tilleul, camomille, menthe)

Vin rouge (cuvée du Palais, Coulange, Bourg-Saint-Andéol)

Vin blanc