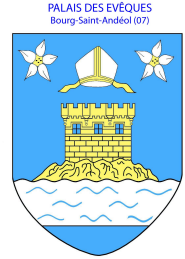


# Palais des Evêques

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