

SEMAINE DE LA  
GASTRONOMIE MEDIEVALE

\*\*\*\*\*

Du 6 au 9 Août 2018

\*\*\*\*\*

- ° **Vin Saugé** : Vin Blanc ~ Plantes Aromatiques ~ Miel
- ° **Hypocras** : Vin Rouge ~ Miel ~ Epices ~ Ecorces d'Orange
- ° **Talmousse** : Gruyère ~ Pâte à Choux ~ Fromage ~ Muscade

HOTEL DE LA POSTE

RESTAURANT 04 71 50 14 62

BRIOUDE

*Découverte des Saveurs*  
*A travers la gastronomie du Moyen Âge*

*Désaltérée d'un Nectar des Comtes d'Auvergne*

*Assiette de Table*

*Vin Saugé ~ Talmousse ~ Gougères  
Timbale d'Olives aux Herbes*

*Pot*

*Brouet Vert d'Œuf et Fromage*

*Rôt*

*Limonia (Poulet au citron)  
Crétonné de Pois Nouveaux et Fromenté*

*Desserte*

*Crème de Prunes ~ Emplumée de Pommes  
Blanc Manger aux baies Sauvages  
Figs au Vin de Miel et Laurier*

*Issues*

*Tailliz de Fruits Secs et Massepains*

*Boute-Hors*

*Hypocras et Orangeat*

**Prix : 28 € Tout Compris avec la Boisson**

° "Source "Le Mesnagier" et " Le Viandier de Taillevent"

# SEMAINE DE LA GASTRONOMIE MEDIEVALE

Du 6 au 9 Août 2018  
à Brioude



## Recette du Fromenté

250 g. d'orge perlé  
3 œufs  
Beurre  
Safran  
Fromage rapé

### Préparation

Faire cuire l'orge perlé dans l'eau bouillante salée (comme le blé). Une fois cuit, égoutter puis ajouter le beurre et les jaunes d'œufs... attention à ne pas cuire les jaunes ! parfumer avec du safran ; vous pouvez remplacer les jaunes d'œufs par du fromage râpé.

Prenez fourment et l'appareillez, laver très bien; puis le mettre cuire en eau, et, quant il sera cuit, si le purez, puis prenez lait de vache bouilly une onde, et mettez le froment dedans, et faictes boullir une onde, et tirez en arrière du feu, et remuez souvent, et fillez dedans moyeux d'œufs grant foison; et aucuns y mettent especes et saffren, et de l'eaue de la venoison; et doit estre jaunette et bien liante.

*Le viandier de Taillevent*

Recevoir quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit !

« Brillat Savarin »

La même nourriture peut être mangée dans une ambiance heureuse ou malheureuse, mais ce ne sera un festin que dans le premier cas !

« Margaret Willes »

RESTAURANT  
HÔTEL DE LA POSTE

Téléphone : 04 71 50 14 62 | Mail : hp Brioude@wanadoo.fr