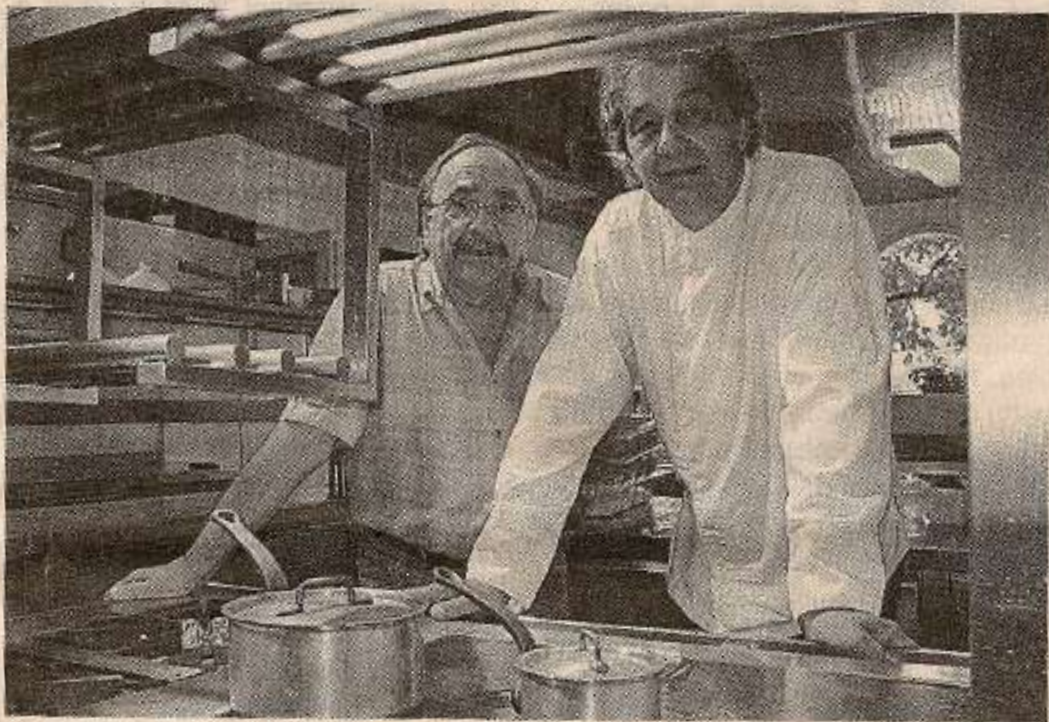


Un banquet médiéval pour lancer les festivités



Jean-Michel Busson, président des Médiévales, et le chef Serge Poiron se sont penchés sur le menu qui sera servi le 16 juillet sous les halles.

En partenariat avec Val'de Clisson-Expo qui se charge de l'animation, les Amis du château de Clisson, qui organisent les Médiévales, proposent cette année un grand festin sous les halles.

Et comme ils n'ont pas voulu faire les choses à moitié, ils ont choisi de confier la préparation du menu au chef Serge Poiron du restaurant gastronomique « La bonne auberge ». Celui-ci, dont la renommée n'est plus à faire (Prix Charles-Monselet en 1990 et 2006) a concocté un menu d'époque comme on pouvait en servir au XV^e siècle.

Le service ira de pair. Annoncés par un chambellan, les mets seront servis sur un tranchoir individuel, avec pour seul couvert une cuillère. Voici le menu : vin de sauge et œufs de cailles

en avant service, tourte de saumon et de perche aux herbes du jardin en premier service, ambrosie de volaille au lait d'amande avec carottes et fenouil en deuxième service, faisselle à la ciboulette en troisième service, duo de cake et flan aux pommes cannelle et épices en dessert, hypocras et pastes de fruits en boute-hors, le tout accompagné de vin rosé, d'eau et de jus de pomme.

Ce festin d'antan, sera animé par l'Ensemble Pastourel (danses, jongleries, musiques).

Le samedi 16 juillet, à 20 h, sous les halles. Réservations obligatoires à l'office de tourisme au 02 40 54 02 95. Tarif : 25 €.