

GUSTATIO (ENTRÉE)

Moretum

(fromage frais aux herbes, tartine aimée des soldats romains. C'est l'ancêtre des fromages aux fines herbes.)

ova apala

(oeufs durs, sauce aux pignons et au garum. Le pignon était une vraie gourmandise pour les Romains, comme les amandes. Le garum est l'équivalent du nuoc-mam aujourd'hui. Je vous laisse le soin de creuser ce dont il s'agit...)

PRIMA MENSA (PLAT PRINCIPAL)

Minutal porcelli ex feniculo et carotifis

(porc avec carottes et fenouil. Le porc était la viande la plus consommée des Romains. Les légumes racines sont connus dès l'antiquité mais les pommes de terre sont un ajout récent. Pendant la période antique, vous auriez dégusté des fèves ou des lentilles. Minutal désigne ce qui est coupé en petits morceaux.)

SECUNDA MENSA (DESSERT)

Patina de piris cum cumino et melle

(dessert aux poires, épices et miel. Le mot *patina* désigne le plat à four, dans lequel on faisait souvent des flans. Les Romains adorent les épices, même dans les desserts. Parfois, il y mettaient du poivre ! Et pas de repas romain sans miel : c'est leur sucre - qui était inexistant sinon à l'époque !)

Ce repas n'est pas une exacte reproduction de ce que vous auriez mangé dans l'antiquité mais une libre interprétation des recettes antiques.



MENU : REPAS LATIN

JEUDI 27 MAI

