



Menu de l'écuyer tranchant Mercredi 4 avril 2018

*Il faut remonter au 14^e siècle, période où le service à la française est de rigueur, pour voir apparaître les **écuyers tranchants** (celui qui tranche la viande). Ce titre créé en 1308 par Philippe Le Bel, est décerné à celui de la maison du roi qui avait, en outre, la garde de l'étendard royal.*

A cette époque, les couverts de table n'ont pas fait encore leur apparition, aussi les convives ont tendance à manger avec leurs doigts, ou à l'aide de leur couteau personnel. Les mets doivent donc être portionnés pour pouvoir être pris directement et posés sur le tranchoir avant d'être mangés.

L'écuyer tranchant non seulement exerçait son art avec talent qu'il a développé en un exercice de haute virtuosité et aussi l'apprenait à ses successeurs.

La transmission se faisait pendant les étapes de l'éducation d'un chevalier, soit par une formation sur « le terrain », soit à l'aide d'ouvrages qui traitent de l'art du découpage.

*Sous le parrainage et en présence
d'Esteban Valle,
maestro des découpes et flambages,
Directeur de restaurant
au Domaine de Chateauvieux
à Genève - Suisse*

*Demi-Homard et son risotto de morilles au vin Jaune,
Crème de bisque*



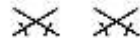
*Saint Pierre de petit bateau rôti entier,
Couteau farci aux poireaux et citron,
Émulsion à la cardamome verte*



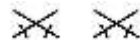
*Pigeon de Bresse Mieral cuit en vessie,
Pot au feu de légumes de saison,
Vinaigrette au jus de truffes*



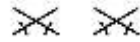
*Chasselas de Genève 2016
Cave des Chevalières, Sébastien Dupraz (Soral),*



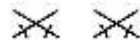
*Petite Arvine 2016
Domaine des Muses (Sierre/Valais)*



*Savagnin Blanc 2016
Cave des Chevalières, Sébastien Dupraz (Soral),*



*Gamaret 2016 « Philippe Chevrier »
Cave de Genève*



Williamine Morand

*Epoisses Berthaut ou Gaugry flambé
et Tête de Moine réserve Abbaye de Bellelay*



Mangue flambée et feuille à feuille exotique

Le menu est accompagné par les pains Bridor et les beurres Bordier