

## LA CARTE DU MOMENT

Luca, Tim et Gagy,  
distillateurs à Souboz,  
parrainent l'année 2024.



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE  
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud  
Nos artisans cuisiniers  
Passion et Convivialité

### LES ENTRÉES

La truite des eaux de la Vallée de Soubey (Jérôme Choulat), en dualité mi-confite, mi-fumée. Servie en raviolines, ail des ours de nos forêts, copeaux de « tête dure », fromagerie Amstutz, Fornet-Dessous.  
Fr. 31.00

Le pâté des Princes-Evêque préparé par Catherine, parfums de damassine. Foie gras de canard mi-confit. « Croques » de légumes, huile vierge de noix (Clément, ferme Richard, Fregiécourt).  
Fr. 37.00

La daurade royale rôtie sur peau, poivre Tchuli. Gourmandise d'artichaut barigoule. L'extrait de homard bleu, torréfié dans notre four à bois d'hêtre, crème de lait du village voisin, Bourrignon.  
Fr. 33.00

La provenance de nos produits : foie gras, daurade de France, porc, veau et truite de Suisse.

### LES PLATS PRINCIPAUX

Le cabri des Terres de Courcelon, en « effeuillée-ficelle », d'oignons nouveaux, ortie et livèche. Pousses du printemps à découvrir. Les radis caramélisés dans le miel de fleurs, champs de la Baroche.  
Fr. 46.00

La daurade royale rôtie sur peau, poivre Tchuli. Gourmandise d'artichaut barigoule. L'extrait de homard bleu, torréfié dans notre four à bois d'hêtre, crème de lait du village voisin, Bourrignon.  
Fr. 39.00

Le pigeonneau de Vendée que l'on cuisine en deux temps, « sel de pissenlit, poivre de Pondichéry ». Moelle de champignons laquée, estragon, sucs d'hibiscus.  
Fr. 49.00

La provenance de nos produits : cabri de Suisse, pigeonneau de France

### LES FROMAGES

Notre trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.  
Fr. 22.00

### LES DESSERTS

Les cerises en « sucreline » de menthe. Le riz du Vully que l'on a confit dans son amandine, sur les braises de notre four. Le « nougata », raisins secs, pommes, fèves Tonka. Le « schnapsseral » de nos parrains de l'année, Gaëtan, Luca et Tim.  
Fr. 28.00

Le « pourquoi pas ! », fraises d'Italie, sucs de basilic, balsamique de Jean-Claude et Renaud Favre, vigneron à Chamoson, Valais. Mini-vacherin, mascarpone. Les bonbons givrés à la fée verte. Le chocolat grand cru « Forastero » de Papouasie.  
Fr. 27.00

La mangue, la vanille de Madagascar, les pistils de safran. « Grillotin » d'aubépine. La crème glacée, « macarons de noisettes grillées, quintessence de verveine, aspérule et grande mauve ».  
Fr. 29.00

Nos légumes, nos plantes :

Nous avons ce grand bonheur d'avoir si près de notre cuisine, des familles forts sympathiques qui travaillent, pour nous offrir toutes ces richesses du monde végétal, dans le respect du vivant.

Nous essayons au mieux de nous montrer dignes dans notre travail du sillon qu'ils tracent. Les jardiniers de Courgenay (famille Stump), la Maison Feuz et tous leurs maraîchers, puis la micro-ferme de la Rochette, en terre de Charmoille et Irène Overney, Paysanne herboriste (En robe des champs)

En tant qu'ambassadeur de la nature, nous vous préparons volontiers, un menu « tous légumes »

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.

## LA CARTE DU MOMENT

Luca, Tim et Gagy,  
distillateurs à Souboz,  
parrainent l'année 2024.



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE  
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud  
Nos artisans cuisiniers  
Passion et Convivialité

### « LES SEIGNEURS D'ASUEL »

à Fr. 58.00

Ce menu vous est servi du jeudi au dimanche  
et se compose de :

Une entrée

Un plat principal

Un fromage ou Un dessert

Demandez-nous ! Nous nous ferons un plaisir de vous  
indiquer sa composition.

### « LES COQUEREILLES »

à Fr. 78.00

La daurade royale rôtie sur peau, poivre Tchuli.  
Gourmandise d'artichaut barigoule. L'extrait de  
homard bleu, torréfié dans notre four à bois d'hêtre,  
crème de lait du village voisin, Bourrignon.

Le cabri des Terres de Courcelon, en « effeuillée-  
ficelle », d'oignons nouveaux, ortie et livèche.

Pousses du printemps à découvrir. Les radis  
caramélisés dans le miel de fleurs, champs de la  
Baroque.

La trilogie de fromages  
sélectionnée par nos soins.

Le « pourquoi pas ! », fraises d'Italie, sucs de  
basilic, balsamique de Jean-Claude et Renaud  
Favre, vigneron à Chamoson, Valais. Mini-  
vacherin, mascarpone. Les bonbons givrés à la fée  
verte. Le chocolat grand cru « Forastero » de  
Papouasie.

### « LUTFIRUS DE PLUVIOSA »

Menu dégustation à Fr. 98.00

La truite des eaux de la Vallée de Soubey (Jérôme  
Choulat), en dualité mi-confite, mi-fumée. Servie en  
raviolines, ail des ours de nos forêts, copeaux de «  
tête dure », fromagerie Amstutz, Fornet-Dessous.

Ou

Le pâté des Princes-Evêque préparé par Catherine,  
parfums de damassine. Foie gras de canard mi-  
confit. « Croques » de légumes, huile vierge de noix  
(Clément, ferme Richard, Fregiécourt).

La daurade royale rôtie sur peau, poivre Tchuli.  
Gourmandise d'artichaut barigoule. L'extrait de  
homard bleu, torréfié dans notre four à bois d'hêtre,  
crème de lait du village voisin, Bourrignon.

Le pigeonneau de Vendée que l'on cuisine en deux  
temps, « sel de pissenlit, poivre de Pondichéry ».  
Moelle de champignons laquée, estragon, sucs  
d'hibiscus.

La trilogie de fromages  
sélectionnée par nos soins.

Les cerises en « sucreline » de menthe. Le riz du  
Vully que l'on a confit dans son amandine, sur les  
braises de notre four. Le « nougata », raisins secs,  
pommes, fèves Tonka. Le « schnapsseral » de nos  
parrains de l'année, Gaëtan, Luca et Tim.

Ou

La mangue, la vanille de Madagascar, les pistils de  
safran. « Grillotin » d'aubépine. La crème glacée, «  
macarons de noisettes grillées, quintessence de  
verveine, aspérule et grande mauve ».

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.