

## LA CARTE DU MOMENT

Felicitas Holzgang, potière à Bonfol,  
parraine cette année 2018.



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud  
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité

## LES ENTRÉES

Le jeune bar grillé sur peau, râpe de muscade.  
Les fèves dans leur jus,  
parfums de coriandre, citron vert.

Fr. 26.00



La langoustine, le foie gras, en blanc-manger,  
amandes douces. Pousses d'ortie. Les lentilles cuites  
au Jurançon, Domaine de Labarthe.

Fr. 29.00



Les petits bouchons de sole, sel de tilleul, baies de  
Malabar. Fromentine, thé Matcha. La petite infusion  
de tourteau, pois mange-tout, piments d'Espelette.

Fr. 29.00

La provenance de nos produits : foie gras, bar de France, Sole  
de Pays Bas, langoustine d'Ecosse

## LES PLATS PRINCIPAUX

Le cabri du Jura, cuisiné en trois façons,  
poivre du Kérala. Porto rouge.  
« Croquela », de jeunes légumes. Pommes nouvelles.

Fr. 42.00



Le saumon de fontaine des frères Choulat, Vallée de  
Soubey. Polenta, lait de basilic. La moelle de  
champignons, jus de truffe, baies de goji.

Fr. 35.00

## LES PLATS PRINCIPAUX

*Suite*

Le grenadin de veau d'Ajoie (maturé sur os,  
boucherie Domon, Alle), billes sauvages de  
Madagascar. « Croquela », de jeunes légumes. Son  
jus corsé « L'Esprit de Genève » d'Emilienne,  
Domaine de Dardagny.

Fr. 46.00

Nous avons toujours, à votre disposition, la pièce de  
bœuf (maturée sur os), de la boucherie Domon, Alle  
La provenance de nos produits : Cabri, pièce de bœuf, saumon  
de fontaine et veau de suisse

## LES FROMAGES

Notre trilogie de fromages  
sélectionnée par nos soins.

Fr. 14.00

## LES DESSERTS

La pêche cuite dans son sirop, sucs de Tamarin, puis  
rôtie. Le fruit du pêcher, en gourmandise.  
La « mini-pêche Melba », caramel de vanille  
Bourbon en crème glacée.

Fr. 25.00



Le tout « chaud » d'ananas, écorce de quinquina.  
Savorine, chocolat grand cru de Papouasie, cacao.  
Noix, noisettes, pistaches en chaudfroid.

Fr. 26.00



Les abricots caramélisés, petits beurre Nantais, fleur  
de sel. Abricotin, épices douces. L'abricot, cuit au  
four à bois en sorbet.

Fr. 27.00

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



CHÂTEAU  
DE PLEUJOUSE

[www.chateaudepleujouse.ch](http://www.chateaudepleujouse.ch)  
@ le.chateau@ajoie-net.ch

TEL +41 32 462 10 80  
FAX +41 32 462 10 84

## LA CARTE DU MOMENT

Felicitas Holzgang, potière à Bonfol,  
parraine cette année 2018.



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud  
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité

### « LES SEIGNEURS D'ASUEL »

à Fr. 52.00

Ce menu vous est servi du mercredi 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. 69.00

Le jeune bar grillé sur peau, râpe de muscade.  
Les fèves dans leur jus,  
parfums de coriandre, citron vert.



Le cabri du Jura, cuisiné en trois façons,  
poivre du Kérala. Porto rouge.

« Croquela », de jeunes légumes. Pommes nouvelles.



La trilogie de fromages  
sélectionnée par nos soins.



Les abricots caramélisés, petits beurre Nantais, fleur  
de sel. Abricotin, épices douces.  
L'abricot, cuit au four à bois en sorbet.

### « LUTFIRUS DE PLUVIOSA »

Menu dégustation à Fr. 95.00

Les petits bouchons de sole, sel de tilleul, baies de  
Malabar. Fromentine, thé Matcha. La petite infusion  
de tourteau, pois mange-tout, piments d'Espelette.

Ou

La langoustine, le foie gras, en blanc-manger,  
amandes douces. Pousses d'ortie. Les lentilles cuites  
au Jurançon, Domaine de Labarthe.



Le saumon de fontaine des frères Choulat, Vallée de  
Soubey. Polenta, lait de basilic. La moelle de  
champignons, jus de truffe, baies de goji.



Le grenadin de veau d'Ajoie (maturé sur os,  
boucherie Domon, Alle), billes sauvages de  
Madagascar. « Croquela », de jeunes légumes. Son  
jus corsé « L'Esprit de Genève » d'Emilienne,  
Domaine de Dardagny.



La trilogie de fromages  
sélectionnée par nos soins.



La pêche cuite dans son sirop, sucs de Tamarin, puis  
rôtie. Le fruit du pêcher, en gourmandise.  
La « mini-pêche Melba », caramel de vanille  
Bourbon en crème glacée.

Ou

Le tout « chaud » d'ananas, écorce de quinquina.  
Savorine, chocolat grand cru de Papouasie, cacao.  
Noix, noisettes, pistaches en chaud-froid.



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food »

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



CHÂTEAU  
DE PLEUJOUSE

[www.chateaudepleujouse.ch](http://www.chateaudepleujouse.ch)  
@ le.chateau@ajoie-net.ch

TEL +41 32 462 10 80  
FAX +41 32 462 10 84