

## LA CARTE DU MOMENT

Émilienne et Guillaume Hutin,  
vignerons à Dardagny,  
parrainent l'année 2021



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud

Vos artisans cuisiniers  
Passion et Convivialité

### LES ENTRÉES

Le foie gras de la Maison Castaing, en « Pays Landais », galanga, Jurançon. Jambon fumé de chevreuil, confiture de pieds de porc. Les grains de sel, le briochin.

Fr. 35.00



Le saumon de fontaine des frères Choulat, Vallée de Soubey, rôti sur peau. Risotto, sucs de pivoine, gingembre confit. La bisquebouille d'écrevisses, grains de café torréfiés du Brésil.

Fr. 27.00



Le petit cerneux de la fromagerie de Bourignon, la poitrine de caneton sauvage en gourmandise, cuisinés en ravioles. Potiron muscat, noix de Tonka.

Fr. 30.00

La provenance de nos produits : Foie gras de France, saumon du Jura Suisse, caneton sauvage de Grande Bretagne.

### LES PLATS PRINCIPAUX

La pièce de bœuf (boucherie Domon, Alle, maturée sur os). Graines de moutarde, chanterelles. La crème de lait, liqueur de Grande Chartreuse.

Fr. 43.00



Le saumon de fontaine des frères Choulat, Vallée de Soubey, rôti sur peau. Risotto, sucs de pivoine, gingembre confit. La bisquebouille d'écrevisses, grains de café torréfiés du Brésil.

Fr. 35.00

La provenance de nos produits : Bœuf et saumon du Jura Suisse, cerf d'Autriche.

### LES PLATS PRINCIPAUX

(Suite)

La selle de cerf d'Autriche, baies noires du Penja. Jus corsé, « syrah de Jean-Claude et Renaud Favre, Chamoson ». La poire en pain perdu, amandes grillées. Spätzelis « traditions ».

Le clafoutis, « airelles, poireau mi-confit ».

Fr. 45.00

### LES FROMAGES

Notre trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

Fr. 15.00

### LES DESSERTS

La prune cuite « tout doux », au four à bois. Le « Paris-Pleujouse ». Gelée de jus de pomme, Caroline et Yvan Schori, Miécourt.

Bonbons caramel, menthe glacée.

Fr. 22.00



La fine tarte de boscop, gousses de vanille, sucre de canne. La damassine issue d'arbres sauvages de Lionel Richard, Villars-sur-Fontenais.

Fr. 23.00



Pour les amoureux du chocolat, on vous propose quelques variations avec un grand cru venu de Saint-Domingue.

Fr. 24.00

**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.



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

Émilienne et Guillaume Hutin,  
vignerons à Dardagny,  
parrainent l'année 2021



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud  
Vos artisans cuisiniers  
Passion et Convivialité

### « LES SEIGNEURS D'ASUEL »

à Fr. 52.00

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. 72.00

Le saumon de fontaine des frères Choulat, Vallée de  
Soubey, rôti sur peau. Risotto, sucs de pivoine,  
gingembre confit. La bisquebouille d'écrevisses, grains  
de café torréfiés du Brésil.

•  
La pièce de bœuf (boucherie Domon, Alle, maturée sur  
os). Graines de moutarde, chanterelles. La crème de  
lait, liqueur de Grande Chartreuse.

•  
La trilogie de fromages  
sélectionnée par nos soins.

•  
La fine tarte de boscop, gousses de vanille,  
sucre de canne. La damassine issue d'arbres sauvages  
de Lionel Richard, Villars-sur-Fontenais.

### « LUTFIRUS DE PLUVIOSA »

Menu dégustation à Fr. 95.00

Le foie gras de la Maison Castaing, en « Pays  
Landais », galanga, Jurançon. Jambon fumé de  
chevreuil, confiture de pieds de porc. Les grains de sel,  
le briochin.

•  
Le petit cerneux de la fromagerie de Bourignon,  
la poitrine de caneton sauvage en gourmandise,  
cuisinés en ravioles. Potiron muscat, noix de Tonka.

•  
La selle de cerf d'Autriche, baies noires du Penja.  
Jus corsé, « syrah de Jean-Claude et Renaud Favre,  
Chamoson ». La poire en pain perdu,  
amandes grillées. Spätzelis « traditions ».  
Le clafoutis, « airelles, poireau mi-confit ».

•  
La trilogie de fromages  
Sélectionnée par nos soins.

•  
Pour les amoureux du chocolat, on vous propose  
quelques variations avec un grand cru venu de Saint-  
Domingue.

•  
Ou

La prune cuite « tout doux », au four à bois.  
Le « Paris-Pleujouse ». Gelée de jus de pomme,  
Caroline et Yvan Schori, Miécourt.  
Bonbons caramel, menthe glacée.



« 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 ».



CHÂTEAU  
DE PLEUJOUSE

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

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