

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 foie gras des Landes, fleur de sel de Guérande,
poivre noir Sarawak et café torréfié. La prune confite
dans ses sucs. Le jambon fumé de sanglier.

Fr. 29.00

•
La poitrine de poule faisane en marinade,
puis servie en ravioles. Confiture de céleri.
La citrouille « bleue de Hongrie ».

Fr. 28.00

La provenance de nos produits : foie gras de France, poule
faisane de Grande-Bretagne

LES PLATS PRINCIPAUX

La pièce de bœuf (boucherie Domon, Alle,
maturée sur os), les baies du Penja.
Jus corsé, extrait de moelle de blette.
Les chanterelles, les spaetzeli, la muscade.

Fr. 42.00

•
La daurade royale grillée sur peau, sa bisquebouille,
persil, chicorée. Le cœur de panais, en pain-perdu

Fr. 38.00

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

LES PLATS PRINCIPAUX

Suite

La selle de jeune cerf rôtie, l'infusion de l'esprit de
Genève d'Emilienne Hutin. Royale « chanterelles et
poireau ». La pomme confite au porto.
Confidant de carotte, airelles, épices douces.
Les spaetzeli. La figue gourmande.

Fr. 48.00

La provenance de nos produits : bœuf et saumon de fontaine de
Suisse, Cerf d'Autriche

LES FROMAGES

Notre trilogie de fromages
sélectionnée par nos soins.

Fr. 15.00

LES DESSERTS

L'orange, le poivre de Sélim, le miel de fleurs
d'Ajoie. Feuillantines d'amandes douces, chocolat
« ivoire ». la crème glacée, la vanille bourbon,
le sucre de canne.

Fr. 20.00

•
La poire William's cuite dans son sirop,
Vendanges tardives d'Olivier Carl.
Croustadine de poire, pignons de pin.
La poire glacée, le caramel, la maniguette.

Fr. 22.00

•
Le framboisier, noisettes, beurre demi-sel, poudre de
galanga. Chocolat noir, grand cru « Alto El Sol ».
Les framboises givrées, Saporoso.

Fr. 24.00

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



CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE

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

La daurade royale grillée sur peau, sa bisquebouille,
persil, chicorée. Le cœur de panais, en pain-perdu

La pièce de bœuf (boucherie Domon, Alle,
maturée sur os), les baies du Penja.
Jus corsé, extrait de moelle de blette.
Les chanterelles, les spaetzeli, la muscade.

La trilogie de fromages
sélectionnée par nos soins.

L'orange, le poivre de Sélim, le miel de fleurs
d'Ajoie. Feuillantines d'amandes douces, chocolat
« ivoire ». la crème glacée, la vanille bourbon, le
sucre de canne.

« LUTFIRUS DE PLUVIOSA »

Menu dégustation à Fr. 95.00

Le foie gras des Landes, fleur de sel de Guérande,
poivre noir Sarawak et café torréfié. La prune confite
dans ses sucs. Le jambon fumé de sanglier.

La poitrine de poule faisane en marinade,
puis servie en raviolos. Confiture de céleri.
La citrouille « bleue de Hongrie ».

La selle de jeune cerf rôtie, l'infusion de l'esprit de
Genève d'Emilienne Hutin. Royale « chanterelles et
poireau ». La pomme confite au porto.
Confidant de carotte, airelles, épices douces.
Les spaetzeli. La figue gourmande.

La trilogie de fromages
sélectionnée par nos soins.

La poire William's cuite dans son sirop,
Vendanges tardives d'Olivier Carl.
Croustade de poire, pignons de pin.
La poire glacée, le caramel, la maniguette.

Ou

Le framboisier, noisettes, beurre demi-sel, poudre de
galanga. Chocolat noir, grand cru « Alto El Sol ».
Les framboises givrées, Saporoso.



« 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
@ le.chateau@ajoie-net.ch

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