

## LA CARTE DU MOMENT

Stephane et François Defayes,  
vignerons à Leytron,  
parrainent l'année 2019.



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud  
Artisans cuisiniers,  
Passion et Convivialité.

### LES ENTRÉES

Les raviolines « langoustines, daurade royale, le piment du Pays Basque ». Cœur de céleri, épinevinette. La bisquebouille.

Fr. 27.00



Le foie gras de canard, fleur de sel de Guérande, poivre bio de Tellichery. Effilochée de poitrine séchée. L'orange, le miel de fleurs d'Ajoie.

Fr. 29.00



Les « croquelins », jeune sandre, jeunes carottes, baies blanches du Penja. La crème moussueuse d'aubépine, Jurançon de Pascal Labasse, Domaine de Bellegarde

Fr. 25.00

La provenance de nos produits : foie gras et sandre de France, langoustine d'Ecosse

### LES PLATS PRINCIPAUX

La pièce de bœuf (boucherie Domon, Alle, maturée sur os), rôtie dans ses billes de Sarawak. L'infusion « champignons grillés, jus de truffe ». La parmentine de lola, petit cerneux de la fromagerie de Bourrignon.

Fr. 42.00



Le saumon de fontaine des frères Choulat, Vallée de Soubey. Moelleux, écorce de poires, poireau mi-confit L'infusion « lentilles, chicorée ».

Fr. 39.00

La provenance de nos produits : bœuf et saumon de fontaine de Suisse, pigeon de France

### LES PLATS PRINCIPAUX

(Suite)

Le pigeonneau de Vendée cuit dans sa gourmandise d'épices douces. Le cabernet franc de Stéphane Defayes en réduction.

Fr. 44.00

### LES FROMAGES

Notre trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

Fr. 15.00

### LES DESSERTS

La mandarine au sucre de canne, son sabayon. Effeillée, chocolat de Papouasie, amande en dragées, confiture de mandarine. Le soufflé glacé de mandarine, les cookies, la cannelle de Ceylan.

Fr. 20.00



La fine tarte, pomme boscop servie chaude, son pralin. La crème glacée, très vanille Bourbon.

Fr. 22.00



La gourmandise « choco, crème ». Petite tarte de chocolat fondu « Alto El Sol », confiture « fruits des bois ». La glace « potiron muscat, caramel blond ».

Fr. 24.00

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

Stephane et François Defayes,  
vignerons à Leytron,  
parrainent l'année 2019.



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

Les « croquelins », jeune sandre,  
jeunes carottes, baies blanches du Penja. La crème  
mousseuse d'aubépine, Jurançon de Pascal Labasse,  
Domaine de Bellegarde

• La pièce de bœuf (boucherie Domon, Alle,  
maturée sur os), rôtie dans ses billes de Sarawak.  
L'infusion « champignons grillés, jus de truffe ».

• La parmentine de lola,  
petit cerneux de la fromagerie de Bourrignon.

• La trilogie de fromages  
sélectionnée par nos soins.

• La mandarine au sucre de canne, son sabayon.  
Effeillée, chocolat de Papouasie, amande en  
dragées, confiture de mandarine. Le soufflé glacé de  
mandarine, les cookies, la cannelle de Ceylan.

### « LUTFIRUS DE PLUVIOSA »

Menu dégustation à Fr. 95.00

Le foie gras de canard, fleur de sel de Guérande,  
poivre bio de Tellichery. Effilochée de poitrine  
séchée. L'orange, le miel de fleurs d'Ajoie.

• Ou

Les raviolines « langoustines, daurade royale, le  
piment du Pays Basque ». Cœur de céleri, épine-  
vinette. La bisquebouille.

• Le saumon de fontaine des frères Choulat, Vallée de  
Soubey, fin biscuit « écorce de poire, poireau mi-  
confit ». L'infusion « lentilles, chicorée ».

• Le pigeonneau de Vendée cuit dans sa gourmandise  
d'épices douces. Le cabernet franc de Stéphane  
Defayes en réduction.

• La trilogie de fromages  
sélectionnée par nos soins.

• La fine tarte, pomme boscop servie chaude, son  
pralin. La crème glacée, très vanille Bourbon.

• Ou

La gourmandise « choco, crème ». Petite tarte de  
chocolat fondu « Alto El Sol », confiture « fruits des  
bois ». La glace « potiron muscat, caramel blond ».



Nc

« 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.chateaudefleujouse.ch](http://www.chateaudefleujouse.ch)  
@ le.chateau@ajoie-net.ch

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