NOS COURS DE CUISINE POUR L'ANNÉE 2024

AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Une vilaine grippe s'est prise de tendresse pour moi ! J'ai tellement été à « marée basse » que je suis en retard, bien sûr !

Mais voilà ! Je peux vous présenter ce nouveau programme. Nous gardons avec Catherine, le même fil conducteur de l'an dernier.

Cette fois-ci, j'ai choisi entre autre de mettre en avant la cuisson de la côte de veau (pour 2 personnes) et de la côte de bœuf (pour 2 ou 4 personnes, selon la grosseur de l'animal). Les recettes sont toujours aussi faciles à comprendre et à réaliser. Notre préférence, pour les achats a été de choisir ces beaux produits de notre région, ou à défaut que l'on trouve facilement.

Il ne vous reste qu'à découvrir menus et dates. Il vous en coûtera cent-vingt francs tout compris, pour l'ensemble de la soirée (recettes, repas et boissons).

On vous conseille de réserver au mieux, pour ces soirées magiques.

Nous vous attendons à l'heure de l'apéritif, à 19h00 avec tablier et bonne humeur.

L'envie d'une soirée privative entre amis, collègues ? Nous restons à votre écoute pour de plus amples renseignements.

NOS 4 COURS DE CUISINE

POUR L'ANNÉE 2024

AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

1er MENU

Janvier : 31 - Février : 1 - Mars : 6, 7

Le saumon de fontaine des frères Choulat (vallée de Soubey),
« rôti sur peau ». Fleur de sel, noix de muscade.
Le blinis de poireau.
La salade d'orange tièdie, sa vinaigrette,
à l'huile vierge de l'olivier.

•

La côte de bœuf
(Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle),
marinée en basse température,
puis cuite dans sa « grillotine » de baies de Vanuatu.
Le « marbré », pommes de terre,
copeaux de Gruyère vieilli en cave, trente-six mois.
Carottes feuilles que l'on a glacé dans ses sucs,
émulsion d'estragon.

•

Dessert surprise

2ème MENU

Février : 7, 8 - Mars : 13, 14

Entrée surprise

•

La gourmandise de poulet fermier de Bourgogne,
damassine du Château, parfums de Kérala.
Les craquelines d'engrain, basilic, l'ail que l'on confit.
Les bonbons de foie gras, amandes douces.

•

La forêt noire « que l'on revisite », la mûre au sucre de canne,
le poivre cubebe.
« Pralinou ». Chocolat grand cru de l'Equateur.
Les meringues que l'on caramélise au four à bois,
en crème glacée.

3ème MENU

Février 21, 22 - Mars : 20, 21

La truite saumonée cuite en basse température.
Infusion thé matcha, cœur de céleri, crème de lait.
La fine tarte de pomme, fleur de sel,
balsamique de Modène, l'huile vierge de noix.

•

La côte de veau
(Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle)
en « petit farci ». Que l'on sert en « granité ».
Moelle de champignons, jambon cru.
La pomme mousseline en toute simplicité,
mignonnette de Sarawak blanc.

•

Dessert surprise

4ème MENU

Février : 28, 29

Entrée surprise

•

Le dos de cabillaud rôti « tout nature » au poivre Timut,
un léger « blanc manger » de pistaches torréfiées au moment.
Petit flan de potiron muscat, quelques pistils de safran.

•

Le sablé breton de framboises,
compotée de poires caramélisées
à l'absinthe « La Valotte Martin » du Val de Travers.
La crème glacée, caramel blond.

La passion des poivres ne nous quitte pas, ça reste des suggestions. Nous vous souhaitons de belles fêtes de famille, autour de votre table ou en cuisine. Catherine et Gérard, vos artisans cuisiniers.