



SAMEDI 6 OCTOBRE 2018

DAVID BRITO «TENDENCIA NUEVO»

DÎNER- CONCERT AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

•
à nos amis, aux gastronomes,
aux amoureux du jazz, du métronome



L'APERITIF

La crème de potiron muscat, pistils de safran.

La petite terrine de volaille, écorce et compotée d'orange, poivre Sarawak.

Le feuillant de truite fario, de la Vallée de Soubey au basilic

Le tartare de saumon d'Ecosse, citron vert, ciboulette. Les copeaux de tête de moine.

Les crevettes au curry, croustillou et compotée de céleri.

L'effilochée de saucisse d'Ajoie à la damassine, carotte et vinaigre balsamique.

Le vacherin Mont d'Or, compotée de poireau, graines de lin et poudre de galanga.

Muscat « Excelsus » 2016, JC Favre, Chamoson

LE MENU

Le foie gras des Landes, fleur de sel de Guérande, poivre noir Sarawak et café grillé.

Le caramel de prune. Le jambon fumé de sanglier.

Altesse 2016, H. Cruchon, Morges



La selle de cerf rôtie, baies de Kérala. L'infusion de l'Esprit de Genève d'Emilienne Hutin. Royale, chanterelles et poireau. La petite pomme confite au porto rouge. Confidant, carotte et aïrelles, épices douces. Les spaetzeli, la figue gourmande.

Pinot noir « Quintessence » 2015, Famille Frey, Dambach-la-Ville



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.

INFORMATIONS PRATIQUES

Apéritif de 19h00 à 19h30.
Repas, boissons comprises (hors digestifs), et concert :
frs 150.- par personne.

Réservez sans attendre.

À bientôt au Château



Catherine et Gérard
Artisans cuisiniers
Passion et Convivialité