



à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE MENU CHASSE
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

DÈS LE 1^{ER} OCTOBRE

LA CHASSE AU CHÂTEAU
Menu Lutfirus de Pluviosa à frs 98.-

LUTFIRUS DE PLUVIOSA

Menu dégustation à frs 98.-

Le foie gras de la Maison Castaing,
poitrine de canard sauvage fumée au bois d'hêtre,
sucrines d'oranges au miel des forêts (Gilles Courvoisier, Alle).
Les mini-brioches, pistils de safran.

Le marcassin en deux gourmandises ;
le cuissot cuit tout doux dans le Jurançon au four à bois.
Le dos rôti dans son beurre d'absinthe,
La Valotte Martin du Val de travers, servi en ravioles.
Raisins blancs.

La selle de cerf qui nous vient d'Autriche,
son poivre et sel de pistaches.
Jus corsé, l'Esprit de Genève d'Emilienne et
de Guillaume Hutins, vigneron à Dardagny.
Les petites garnitures qui accompagnent à découvrir.

La trilogie de fromage sélectionnées par nos soins.

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

Ou

Les raisins caramélisés en effeuillée,
sucre de canne, pistaches.
Petite soupe de raisins,
sabayon « Ephedra de Marie-Bernard Gillioz »,
baies noires de Kérala.
Le sorbet aux trois menthes.

Pour fêter la chasse
nous offrons l'apéritif maison
le jeudi soir et vendredi soir
tout le mois d'octobre.