

à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE SOIRÉE
METS & VINS DU DOMAINE DEFAYES,
PARRAINS DE CETTE NOUVELLE ANNÉE

•
LE 09 MARS 2019
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

frs 160.- par personne
pour le repas avec les boissons.



NOTRE SOIRÉE
METS & VINS DU DOMAINE DEFAYES
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

●
LE 09 MARS 2019

L'APÉRITIF

Humagne blanc 2017

Les fines de claires d'Oléron, en petite potage.
Croquela de concombre acidulé.

●
Les moelles de légumes du moment cuits dans
les sucs de cerfeuil, biscotte dorée.

Le chaud et froid de poularde de Bresse,
grains de moutarde. La crémée d'écrevisses.

●
L'effeuillée de boscop, fleur de sel de Guérande.
La chair de saumon d'Ecosse confite, chicorée.

●
Le « croque-en-bouche », faux nougat de veau
d'Ajoie, caramel de pamplemousse.

●
Les petits farcis « cœur de céleri »,
jeune bar en marinade. Thé Matcha.

●
Les rillettes de caneton laqué,
gelée de poires confites.



LE MENU

Riesling 2017

Les palourdines, les bonbons d'orange, le saporoso.
Effilochée de fromentine.
Le sabayon, l'infusion de poivre timut.

•
Le biscuit croquant, « langoustine,
daurade aux épices douces ».
Râpe de citron, amandine.
La crème de lait, parfums de galanga.

Pinot noir 2017

Le petit farci de jeune sandre,
tour du moulin de « Muntoc ».
Le jus « truffe, engrain juste fumé ».

•
La gourmandise de ris de veau poêlée, sel de muscade.
Son émulsion de pignons de pin. La côte de blette.

Cabernet franc 2017

Le confidant de caille servi « chaud ».
Prunes séchées, cabernet franc, grains de vanille.
La crème de potiron muscat.

•
La raviole « joue de bœuf en braisade dans
le four à bois du Château ». Sarawak,
La confiture de pieds de porc, foie gras au sel.

Humagne rouge 2017

La croustadine de jambonneau acidulé,
poivre blanc du Penja, en pierre de feu.
La mousseline persil racine, beurre demi-sel.

•
La poitrine de canette de Challans rôtie,
piments d'Espelette, cristaux de Guérande.
Moelleux d'aubergine. L'essence de champignons.

Syrah 2017

L'entrecôte « parisienne » grillée, baies de Polynésie.
L'extrait de Syrah. La pomme « Lola »,
cuite dans sa graisse de canard.

•
Le fromage d'Alpage,
« le Sorniot » sélectionnée par Stéphane Defayes.
Pain d'épeautre. Les grains de raisins.

Final

Le café et ses douceurs

La soirée débute à 19h00 et il faudra compter frs 160.-
par personne pour le repas avec les boissons.

Catherine et Gérard,
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité