



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Nous avons le plaisir d'accueillir **le samedi 24 mars à partir de 19h00**,
deux passionnés, deux univers, deux magies, deux instruments.

Le premier est plein de paradoxe.

A la fois, le souffle chaud, rauque, puissant
comme le four à bois dans sa chauffe,
puis il devient calin comme un vent léger dans
les vignes au mois de mai : **l'accordéon.**

Le second est aussi surprenant,

inattendu dans ces tonalités cristallines, qui
vous ensorçèle. On s'imagine au clair de lune
sur une île lointaine, tapant sur des noix de
coco, en chantant : **le vibraphone.**

Nous vous présentons l'accordéoniste **Coralie Minder** et **Michel Zbinden**, au vibraphone,
pour votre plus grand plaisir ! Que la fête commence, le château vous attend.

Pour l'ensemble de la soirée, comprenant le repas, les boissons, la musique,
il vous en coûtera 150.- par personne. Nous vous conseillons de réserver au plus tôt.

Catherine, Gérard

Artisans cuisiniers, passion et convivialité.

AMUSES BOUCHES

Le pain de sucre,
le tourteau en petite soupe,
râpe de muscade.

Le foie gras de canard fumé,
poire, piments d'Espelette.

Le jambon à l'os,
les appétits en vinaigrette.
Croustilles, moutarde à l'ail des ours.

Le nougat de crevettes, tomate séchée,
pistache, gingembre et citron confit.

Le tartare de saumon de fontaine,
Vallée de Soubey.
Pain d'épices, huile de noisettes.

MENU

Le dos de loup de mer, rôti sur peau,
cristaux de Guérande.
Effilochée de poireau, craquelines de sarrazin.
Le jus de pot-au-feu corsé,
saporoso, thé vert Matcha.

La poularde de Bresse en gourmandise
« foie gras, cœur de céleri », cuite en confit.
Mousse de persil, baies grillées de Polynésie.
Le rizotto d'engrain de la Vallée de Sault.

La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

Le sabayon basilic, jurançon doux,
écorce d'orange.

La fine tarte « chocolat grand cru de Tanzanie,
fruits des bois acidulés », servie tiède.
Caramel blond au beurre demi sel.
Les cookies « vanille, galanga », en crème glacée.