



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE



Le vendredi 9 mars, à midi

MENU « FAIT MAISON »

à frs 18.-

Salade verte, petits légumes
Sauce fines herbes, vinaigre balsamique de Modène

•
Le magret de canard,
poivre des moines, miel de clémentines, amandes.
Bonbons de champignons.
Les crêpes de pommes de terre, engrain,
raisins de Corinthe.

•
Le mini Saint-Honoré, pralin doux. Chair de gala,
caramel au beurre demi-sel en émulsion.
La glace « pommes au four,
noix, sucrine de fleurs ».

Ce menu vous est proposé le vendredi midi 9 mars en Salle Fleur de Sel.
Il ne comprend pas l'amuse-bouche, l'avant dessert et les boissons.
Le nombre de places est limité, nous vous remercions de réserver.



CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE
TVA CHE-109.442.913

Catherine et Gérard Praud
Artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

CG PRAUD-PRONGUÉ S.À.R.L
CH - 2953 PLEUJOUSE
IBAN CH74 0078 9016 7148 5000 1

TEL +41 32 462 10 80
www.chateaudepleujouse.ch
@ le.chateau@ajoie-net.ch