

à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE SOIRÉE
METS & VINS DU DOMAINE GILLIOZ

•
LE 07 MARS 2020
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Frs 160.- par personne
pour la dégustation des vins,
le menu, café et eaux minérales.



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

●
LE 07 MARS 2020

L'APÉRITIF

La petite Arvine, année 2018, Sion

Afin, de vous faire déguster « La petite Arvine »,
sous les meilleures hospices,
nous la proposons en apéritif.

Nous n'employons ni sel, ni poivre, ni épices seulement
la saveur des produits, en cinq déclinaisons,
comme les cinq sens.

« Celui qui veut déplacer une montagne,
commence par déplacer de petites pierres. »
Confucius.

●
La petite soupe de potiron muscat,
mandarine, l'huile de l'olivier.

●
Le saumon d'Ecosse confit et fumé au bois d'hêtre,
biscotte de seigle.

●
Le vieux gruyère, des hauteurs de Sainte-Croix,
petits beurres à la fleur de sel de mon Pays.

●
Le tartare de céleri, thé Matcha,
quelques gouttes d'huile de Caméline.

●
La craqueline de sot-l'y-laisse, pistils de safran,
pétales de pivoine.



LE MENU

L'orpin blanc, année 2018

La langoustine, cristaux de Guérande.

Le jeune bar, poivre Timut.

Émulsion d'huîtres rôties, le jus de poule au pot.

Ermitage, année 2017, Sion

Le risotto d'avoine, Domaine de Sur-Chaux, Courtételle.

Foie gras de canard, cuit au « torchon »,
le confit, miel à l'écorce d'orange.

L'amande torréfiée, parfum de gingembre.

Cornalin, année 2018, Saint-Léonard

Le dos de Sandre, poireau rôti, poivre à queue.

Braisé d'écrevisses, senteurs de girofle
et de brioche grillée.

Le caramel de fruits des bois.

Garance année 2018

La pièce de bœuf, (Boucherie Domon, Alle),
maturée sur os, sept semaines, baies de Sarawak.

Pressée de champignons, l'échalote en confiture,
râpe de Galanga.

La pomme mousseline, beurre demi-sel.

La Syrah, année 2018, Saint-Léonard

Le pigeonneau de Vendée,
sa raviolle en gourmandise.

Le lard confit, caramélisé dans la Syrah,
au four à bois.

En dessert

La crème brûlée, très vanille Bourbon,
la cassonade au poivre des îles du Pacifique.

La petite tarte, chocolat noir corsé.
« Equateur », servie tiède.

Nous vous attendons au Château,
pour dix-neuf heures.

Pour cette rencontre, riche en émotions,
tout est compris, la dégustation des vins,
le menu, café et eaux minérales,
au prix de *cent soixante francs par personne.*

Contre vents et marées.
Catherine et Gérard.
Vos artisans cuisiniers.