

à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE SOIRÉE
METS & VINS DU DOMAINE «LES HUTINS»,
PARRAINS DE CETTE NOUVELLE ANNÉE

●
SAMEDI 02 AVRIL 2022
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

frs 200.- par personne
pour le repas avec les boissons.



Le Pinot gris, 2020

La langoustine de Bretagne. Pain de seigle toasté,
miel de clémentines légèrement fumées.

Les lentilles, Fabienne et Frédéric,
ferme Nagel, Charmoille.

Quelques gouttes de balsamique de Modène.



Le foie gras de canard cuit au « torchon »,
au bois d'hêtre.

Émulsion d'avoine torréfiée,
Caroline et Yvan, ferme Schori, Miécourt.

Pommes fruits, caramel de fleur de sel.

Les petites madeleines au beurre de pissenlit.

Le Viognier, 2020

Le dos de cabillaud royal, galanga, grains de vanille.

Damassine du Château, fine crêpe.

Le poireau, nos jardiniers de Courgenay,
confit « tout doux ».

L'huile de caméline du Domaine de Sur-Chaux.



Le ris de veau du Pays d'Ajoie,
poêlé et flambé à la liqueur d'abricot.

Pain perdu, reine des prés.

La compotée de framboises, billes noires de Kérala.

Le chasselas Bertholier, premier cru, 2020

Amuse-bouche.

La truite saumonée de la Vallée de Soubey,
fleurs séchées de sureau,
écorce de citron, gelée de poire.

Risotto, bouillon de poularde.

Le poivre ivoire de Sarawak, juste chaud.

L'Effijie, 2020

La trilogie des fées du Domaine « Les Hutins ».
Julie, le tartare de turbotin,
parfums de basilic, épine vinette.

Justine, la gourmandise de fines de Claires.

Le « croustillou » d'engrains.

Jade, le mariage du loup de mer et de la palourde,
persil grillé.



L'asperge verte, le tourteau, servis en ravioles.

Épices douces de mon choix.

L'Effijie en sabayon.

Le Bertholier rouge, 2019

La joue de bœuf, Mélanie et Philippe,
boucherie Domon, Alle,
cuite en tajine au four à bois.

Tartine de confiture de pieds de porc,
moelle de légumes caramélisée.

Le poivre des moines en mignonnette.

Le Gentil Blanc (Savagnin blanc), 2019

Le petit cerneux de la fromagerie de Bourrignon, tiédi
sur un cantucci aux amandes.

La noix de muscade râpée.

L'Esprit de Genève, 2020

Sous l'hospice des trois points du triangle,
nous vous invitons à découvrir nos variations
avec un chocolat grand cru venu de Saint-Domingue.

La soirée débute à 19h00 et il faudra compter frs 200.-
par personne pour le repas avec les boissons.

Portez-vous bien, à très bientôt pour cette soirée de
douces folies.

Catherine et Gérard,
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité