



NOTRE MENU DE LA FÊTE DES MÈRES

LE DIMANCHE 12 MAI 2019

AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Frs 80.- par personne.

Le dos de saumon de fontaine des Frères Choulat,
Vallée de Soubey, cuit « minute ».
L'asperge verte, l'ail des ours, l'écorce d'orange.

La raviole « foie gras de canard,
confiture d'oignons nouveau ».
L'Ephédra de Marie-Bernard, la févêtte,
les baies blanches du Penja.

La pièce de bœuf
(maturée sur os, boucherie Domon, Alle)
rôtie dans son poivre des Moines, du Galibier.
Jus corsé, l'Esprit de Genève d'Emilienne Hutin,
Domaine de Dardagny.

La pomme nouvelle écrasée à la fourchette,
beurre demi-sel.

La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

Les craquelines « chocolat grand cru Tanzanie,
amandes douces, pralines ».
Les bonbons caramel à la reine des prés, givrés.

Catherine et Gérard,
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité