

à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE DIMANCHE DE PÂQUES,
DEUX MENUS CONCOCTÉS AVEC GAÏÉTÉ

•
LE DIMANCHE 21 AVRIL 2019
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Frs 75.-/88.- par personne.





NOTRE DIMANCHE DE PÂQUES,
DEUX MENUS CONCOCTÉS AVEC GAÏÉTÉ

LE DIMANCHE 21 AVRIL 2019
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Frs 75.-/88.- par personne.

LE PREMIER

Frs 75.-

Les feuillantines, l'asperge,
la poularde de Bresse, l'écorce d'orange.
La crème de fleurs de pissenlit grillées.

La gourmande de cabri du Jura, en cuisson douce,
poivre rouge de Kampot. Jeunes poireaux confits.
L'ail des ours, le balsamique de Modène.

La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

Le chocolat grand cru de saint Dominique en opéra.
Crème brûlée, graine de vanille, pralines.
Le sorbet de framboises acidulées.

LE SECOND

Frs 88.-

Les feuillantines, l'asperge,
la poularde de Bresse, l'écorce d'orange.
La crème de fleurs de pissenlit grillées.

Le saumon de fontaine des frères Choulat,
Vallée de Soubey, « rôti minute »,
Sel de Galanga. L'artichaut en barigoule.

La gourmande de cabri du Jura, en cuisson douce,
poivre rouge de Kampot. Jeunes poireaux confits.
L'ail des ours, le balsamique de Modène.

La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

Le chocolat grand cru de saint Dominique en opéra.
Crème brûlée, grains de vanille, pralines.
Le sorbet de framboises acidulées.