

à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE DIMANCHE DE PÂQUES,
UN MENU CONCOCTÉ AVEC GAÏÉTÉ

•
LE DIMANCHE 17 AVRIL 2022
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Menu à frs 90.-

Menu sans daurade à frs 78.-





NOTRE DIMANCHE DE PÂQUES,
UN MENU CONCOCTÉ AVEC GAÏÉTÉ

LE DIMANCHE 17 AVRIL 2019
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Menu à frs 90.-
Menu sans daurade à frs 78.-

LE MENU DE PÂQUES

La truite des frères Choulat, Vallée de Soubey, confite, fleurs de sureau séchées.
Bonbons « seigle et l'herbe acidulée d'Italie, la barba di frate ». La crème de lait, sucs de poire.

La daurade royale grillée sur peau, poivre ivoire Sarawak, parfums de réglisse.
Tartare de fines herbes. La petites salade tiède de carottes fanes.

Le cabri d'ici, ferme de Pierre-Alain Juillerat, servi en feillantines.
Asperges, baies de Pondichéry. Pousses d'épinards en crème, noix de Tonka.
La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

Les fraises de Sicile, sucre de canne, basilic, balsamique de Modène.
Puits d'amour, damassine issue d'arbres sauvages de Lionel Richard, Villars-sur-Fontenais.
Meringuettes cuites au four à bois, infusion de gousses de vanille de Madagascar givrée.