Aux gourmands, les amoureux,

NOTRE DIMANCHE DE PÂQUES,

•

LE DIMANCHE 20 AVRIL

AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Menu complet
à frs 98.-
Menu sans la daurade
à frs 88.-

Le saumon de fontaine des eaux de la Vallée de Soubey, mi-fumé aux fleurs de pissenlit. « Craquelines », de légumes du printemps. L'extrait de mûres, réduction de Syrah, Jean-Claude et Renaud Favre, vignerons à Chamoson.

OU

Le foie gras de canard (Maison Castaing), vieil armagnac du Domaine de Lagajan, « Ephedra » de Marie-Bernard Gillioz, vigneronne à Grimisua. « Sucreline de clémentine ». La noix de muscade.

•

La daurade royale grillée sur peau, fleur de sel de la presqu'île, maniguette. Le risotto du Vully, ail des ours de nous cueillons dans les bois de la Baroche.

•

Le cabri qui nous vient de Courcelon, cuit en « ficelle dorée », artichauts en barigoule, oignons nouveaux, piments d'Espelette. Son jus corsé, arabica grillé. Les billes de radis, miel de sapin de nos apiculteurs de Fontenais.

•

La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

•

Les nougats givrés, en complicité. « Cristallins », de sureau, noisettes.
Le schnapserale des frères Gyger (distillerie de Souboz), amandes.
Sirop de cerises torréfiées.

OU

L'effeuillée de fines crêpes en gourmandise, pistils de safran.
« Caraméla » de fèves Tonka. Le fondant de mangue, canne à sucre. Les petits rochers, « noix de coco, saporoso ».