



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

---

## SAINT-VALENTIN 2018

Du 14 au 17 Février

Menu à frs 95.-

Les croquelas « bonbons de langoustines, foie gras de canard en tango ».

L'infusion « gousse de vanille, citron vert grillé ».

•

Le saumon de fontaine de la Vallée de Soubey, cuit tout doux, fruits de la passion, pommes d'amour. Petits cœurs de légumes d'hiver.

•

Le médaillon de veau d'Ajoie, rôti aux épices douces de mon choix.

Gingembre confit.

Les petits secrets de la pomme.

•

La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

•

Les fèves Criollo et Forastero du Mexique en mousse gourmande.

Confiance « chocolat chaud, piments d'Espelette ».

Le « pourquoi pas », chocolat lait, langues de chat.



CHÂTEAU  
DE PLEUJOUSE  
TVA CHE-109.442.913

Catherine et Gérard Praud  
Artisans cuisiniers  
Passion et Convivialité

CG PRAUD-PRONGUÉ S.À.R.L  
CH - 2953 PLEUJOUSE  
[www.chateaudupleujouse.ch](http://www.chateaudupleujouse.ch)

TEL +41 32 462 10 80  
FAX +41 32 462 10 84  
@ le.chateau@ajoie-net.ch