

NOTRE MENU DE PÂQUES

Felicitas Holzgang, potière à Bonfol,
parraine cette année 2018.



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité

à nos amis, aux gastronomes,

DIMANCHE 13 MAI 2018

AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

NOTRE MENU DE LA FÊTE DES MÈRES

Amuse-bouche.

Les effeuillées de daurade royale,
tatare « asperges, jeunes carottes, huile vierge d'Espagne ».
Moelleux d'épices douces. Le coulis de tomate séchée.

Le grenadin de veau (boucherie Domon, mûré sur os),
baies de Kérala, fleur de sel.
La crémée de morilles, muscade. Croustadine « oignons cébettes, persil ».
Les pescatchous, graines de moutarde pilées.

La trilogie de fromages sélectionnés par nos soins.

Avant dessert.

Le Plougastel, poivre de Tasmanie.
Gourmandise « chocolat grand cru de Tanzanie, caramel blond ».
Les sucrones de fraises en sabayon, Grande Chartreuse, nougata givrée.

Menu à frs 75.-



CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE

www.chateaudepleujouse.ch
@ le.chateau@ajoie-net.ch

TEL +41 32 462 10 80
FAX +41 32 462 10 84