



LE SAMEDI 08 FÉVRIER
SESSION JAZZ,
AVEC MONZOÏC TRIO

Daniel Hernandez, *piano*
Loïc Baillot, *contrebasse*
Simon Prongué, *batterie*



SESSION JAZZ AVEC MONZOÏC TRIO

AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

•
Nous commençons l'année en fanfare, en vous proposant, une soirée musicale,
le samedi 8 février à partir de 19 heures.

Nous accueillons trois musiciens, Daniel Hernandez (piano), Loïc Baillot (contrebasse), Simon Prongué (batterie). Ces passionnés sauront vous enchanter, en interprétant les standards de jazz, Miles Davis, John Coltrane, Chet Baker, etc.

•
Pour le bonheur de découvrir, « Monzoïc Trio » et pour l'ensemble de la soirée, il vous en coûtera Frs.-150 par personne.

APÉRITIF

•
Les bonbons de barbue sauvage, ciboule, thé matcha, râpe de citron vert.

•
Le rizotto d'avoine, *Domaine de Sur-Chaux, Courtételle*. Lait d'amandes douces.

•
Le petit salé de lentilles, famille Nagel, Charmoilles. Porto.

•
La soupe de poissons de roche, cuite au four à bois, poudre de fenouil.

•
La petite quiche, « bleuchâtel, céleri confit, whisky Ardbeg ».

•
Le tartare de crevettes, curry Bombay, compote de pamplemousse.

•
La gourmande de pigeonneau, miel de genièvre, pignons de pin.

MENU

•
Le pot-au-feu de jeune sandre, jus de truffe.
Raviole de foie gras.
La moelle de champignons, râpe de galanga.

•
Le grenadin de veau d'Ajoie, (*Boucherie Domon, Alle, mûré sur os*), baies de Kampot. Pressée « osso-buco, confiture d'échalotes » son jus corsé, persil, moutarde.

•
La dacquoise, chocolat grand cru de Tanzanie, noisettes grillées, parfums de Kérala.

•
Poire Belle-Hélène, confiture « pain d'épices ».

•
Le parfait glacé, « choc, fruits de la passion ».

•
Nous travaillons toujours dans la même énergie, pour que vivent le bon et le beau.

Vos artisans cuisiniers.
Catherine et Gérard.