

## 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 1<sup>ER</sup> AVRIL 2018**

AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

## NOTRE MENU DE PÂQUES

Le foie gras de canard des Landes, fruits de la passion,  
caramel d'amandes douces, baies de Kérala.  
Cristaux de Guérande.

Les feuillantines de jeune sandre laquées  
au cidre de la famille Souchet, Saint-Martin-sur-Oust.  
Petite semoule, thé vert Matcha, grains de vanille.

Le cabri du Jura, cuisiné en trois façons, poivre noir de Polynésie, le « Vanuatu ».  
Croquela de ratatouille, basilic, suc de porto.  
Les pommes nouvelles.

La trilogie de fromages sélectionnés par nos soins.

La framboisine, le chocolat grand cru, de Saint-Domingue.  
Extrait de framboises « fraîcheur », miel de fleurs.  
La crème glacée « pépites de chocolat, biscuits sortis du four ».

Menu complet à frs 85.-  
Avec une entrée à frs 72.-



CHÂTEAU  
DE PLEUJOUSE

[www.chateaudeplejouse.ch](http://www.chateaudeplejouse.ch)  
@ le.chateau@ajoie-net.ch

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