



à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE MENU LA CHASSE  
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE  
•  
EN NOVEMBRE

---

LA SAINT-MARTIN

Sur réservation uniquement.

Menu Traditions à frs 95.-

Menu du Château à frs 95.-

À la Saint-Martin « Cochon », tu n'es pas le plus beau, mais c'est toi le meilleur ! Chez toi tout est bon.

Nous vous souhaitons une Saint-Martin qui réchauffe le corps et l'âme.  
Que cette dernière fête avant l'hiver en « Pays d'Ajoie », vous offre de beaux souvenirs entre amis.

Nous vous proposons deux Saint-Martin. Une première traditionnelle, où l'on va à l'essentiel, dans le grand respect, de ce qui se fait depuis la nuit des temps, aussi bien dans le choix des produits, que dans les préparations. C'est la Saint-Martin des puristes. Nous cuisinons en grande partie avec le four à bois du Château.

Puis, nous vous présentons la Saint-Martin du Château, qui s'enrichie de nouveaux produits, tout en gourmandise. C'est une cuisine évolutive, mais nous faisons en sorte d'offrir le meilleur du cochon, en toute modestie, que nous accompagnons avec quelques épices du moment.

**Nous servons les deux versions de la Saint-Martin, tout le mois de novembre, du jeudi au dimanche, le midi ou le soir, sur réservation uniquement, pour l'ensemble des convives.**

Il est nécessaire de réserver, le plus tôt possible. Nous répondrons volontiers à toutes vos questions.

Catherine et Gérard, Artisans cuisiniers. Passion et convivialité.



## SAINT-MARTIN « TRADITION »

---

à frs 95.-



### AMUSE-BOUCHE

La saucisse sèche d'Ajoie, compotée de poireau.

•  
La soupe de pois cassés, petit lard,  
cuite sur les braises du four à bois.

•  
Le gâteau de pommes de terre, foie sauté, poivre grillé.



### MENU

Le bouillon cuit « tout doux », au coin du feu,  
croûtes de pain grillé.

•  
La gelée de ménage, persil, poivre et cornichons.

•  
Le boudin noir (boucherie Domon, Alle),  
la pomme boscop. Jus corsé.

•  
Le bouilli, salade de racines rouges, salade de carottes.

•  
Les petits farcis, les atriaux, la pomme rösti.

•  
La choucroute de la baroche, jambon à l'os,  
saucisse paysanne, poitrine fumée.

•  
Le gâteau à la crème.

•  
La gourmandise au sucre brûlé de la Saint-Martin.

## SAINT-MARTIN « DU CHÂTEAU »

---

à frs 95.-



### AMUSE-BOUCHE

La petite gelée de ménage, sucs d'estragon, pignons de pin. Croustilles de moutarde.  
*Ferme Nagel, Fabienne et Frédéric, Charmoilles*

Le feuillant in « saucisse d'Ajoie, compotée d'orange ».  
La « caraméline », d'absinthe.

Le gâteau à la crème, fromagerie de Bourignon.  
L'effilochée de poitrine, gingembre « sucré, salé ».



### MENU

Le boudin (boucherie Domon, Alle).  
La boscop, son miel  
« vanille bourbon, whisky d'Arbeg ».  
Cristaux de sel, amandes.  
L'infusion de basilic, grains noirs du Penja.

Le seigle en pain perdu  
*Ferme Shori, Caroline et Yvan, Miécourt,*  
prune de Fellenberg.  
La confiture de pieds de porc, lard confit.  
La Blanche-Pierre cuivrée, crème de lait.

Le jambonneau cuit « tout doux »,  
dans son bouillon de poularde.  
Poireau et foie gras confit. La galette d'engrain fumé.  
*Ferme Grosjean à Saules, Elie et Roubina*

La gourmandise de cochon de la Saint-Martin  
servie en ravioles, piments d'Espelette.  
Chair de châtaignes, raisins rôtis, balsamique  
*de Jean-Claude et Renaud Favre, vignerons à Chamoson.*  
Le potiron muscat.

La choucroute de la Baroche, cuite au four à bois.  
L'atriau, le jambon à l'os, la saucisse paysanne.  
Jus corsé, baies de genièvre, sarawak blanc.

Le damasson givré.

La crème au sucre brûlé,  
le petit verre de kirsch aux œufs  
*de Colette Douvé, Courtedoux.*