



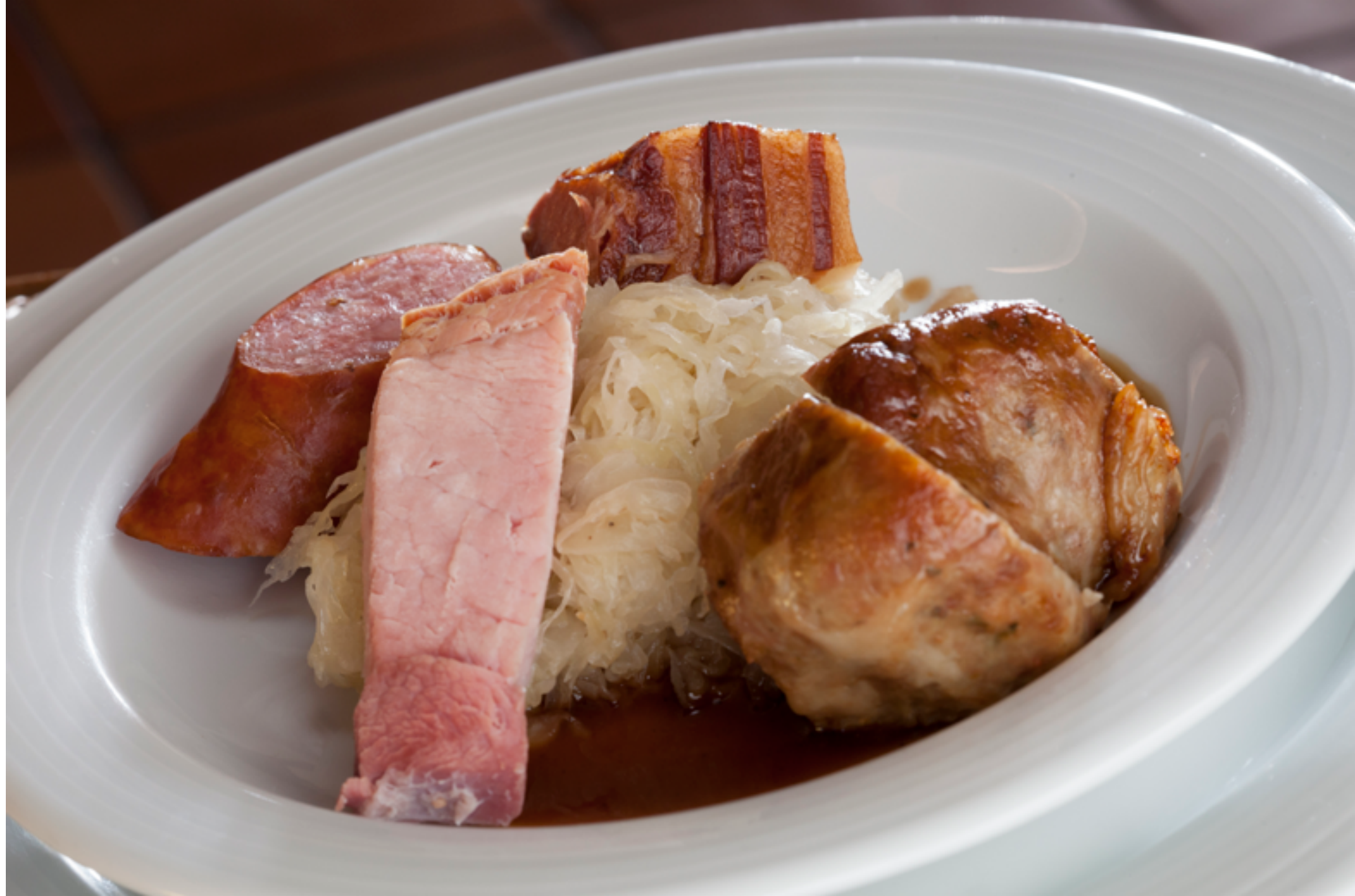
à nos amis, aux gastronomes,

LA SAINT-MARTIN
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

•
EN NOVEMBRE

LA SAINT-MARTIN
Sur réservation uniquement.

La Saint-Martin « tradition » à frs 98.-
La Saint-Martin « du Château » à frs 98.-





Les matines deviennent plus brumeuses, le soleil semble-t-il est devenu un peu paresseux. Les dernières récoltes s'enrangent. Tranquillement, la Saint-Martin arrive.

Nous proposons comme chaque année de la servir durant tout ce mois de novembre [sur réservation](#). Elle s'exprime de deux façons :

- La première Saint-Martin que nous élaborons, repose sur le choix des produits très locaux et sur les modes de fabrication ancestraux. Le respect des traditions nous anime, les cuissons se font au four à bois.
- Puis, pour la deuxième Saint-Martin, en toute modestie, nous faisons en sorte de sublimer ces saveurs que nous connaissons en les accompagnant de nouveaux produits, de nouvelles découvertes gustatives.

De toute manière, nous offrons durant ce voyage, le beau et le bon. Nous avons l'espoir d'être à la hauteur de cette dernière grande fête de l'année, de nos campagnes, de la nature. Nous souhaitons une vie sereine et plus paisible pendant ces quelques mois, à tous ces artisans qui œuvrent pour cette terre que nous aimons tant.

Belle Saint-Martin, en famille, entre amis, bienvenue dans ce berceau de la damassine, le Château de Pleujouse.

À bientôt, Catherine et Gérard.

LA SAINT-MARTIN « TRADITION »

à frs 98.-



AMUSE-BOUCHE

La saucisse sèche du Pays d'Ajoie,
compotée de poireau, râpe de muscade.
« Croque au sel ».

La petite soupe de lentilles
(Fabienne et Frédéric, ferme Nagel, Charmoille).
Les copeaux de tête de moine
(fromagerie Amstutz, Fonet).

Le gâteau de pomme de terre, foie sauté « minute »,
vinaigre « aigre-doux », poivre grillé.



MENU

Le bouillon cuit « tout doux », au coin du feu,
moelles de légumes,
la tartine de pain d'épeautre que l'on grille.

La gelée de ménage, feuilles de persil et d'estragon.
La moutarde en grains.

Le boudin noir
(Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle), cuit au four.
La « belle de boscop » que l'on caramélise
au miel de nos forêts. Le jus corsé.

Le bouilli, que l'on sert avec ses salades
« racines rouges, carottes, cœurs de chou ».
La vinaigrette que l'on tiédit.

Notre trilogie de petits farcis à découvrir,
accompagnée des röstis croustillants à souhait.

La choucroute de la Saint-Martin.
La saucisse paysanne, le jambon à l'os
et la poitrine fumée.
La réduction de vin blanc, les baies de genièvre.

Le « Toetché » (nos artisans fromagers de Bourrignon)

La crème au sucre de canne caramélisée.
Les bricelets de la Catherine.

LA SAINT-MARTIN « DU CHÂTEAU »

à frs 98.-



AMUSE-BOUCHE

La petite gelée de ménage, sucs d'estragon.
Pignons de pin grillés.
Croustilles de moutarde
(Fabienne et Frédéric, ferme Nagel, Charmoilles).

Le feuillant

« saucisse d'Ajoie séchée, compote d'orange ».
La « caraméline » d'absinthe (La Valotte Martin
du Val de Travers). Le poivre des moines.

Le « Toetché », (nos artisans fromagers de Bourrignon).
L'effilochée de lard sec et le gingembre « sucré, salé ».



MENU

Le boudin noir
(Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle) en rôti.
« La » belle de boscop que l'on caramélise au miel de
nos forêts, whisky d'Ardbeg, grains de vanille.
La fleur de sel de la « Presqu'île », poivre noir du Penja.

Le seigle en pain perdu,
(Caroline et Yvan, ferme Schori, Miécourt).
La moelle de lard, confiture de pieds de porc.
La « blanche pierre », de nos artisans brasseurs
de Delémont.

Le jambonneau braisé tranquillement
dans un bouillon de poularde. Foie gras de canard,
émulsion de cèpes, baies de Vanuatu.
La galette d'engrain fumé,
(Elie et Roubina, ferme Grosjean, Saules).

Les gourmandises du cochon de la Sain-Martin servies
en raviolines « cœur » de châtaignes, raisins blonds.

Balsamique (Jean-Claude et Renaud Favre,
vignerons à Chamoson).

Les chanterelles, le potimarron, la galanga.

La choucroute de la Baroque
cuite dans notre four à bois.

Le jambon à l'os, la saucisse paysanne,
le farci « surprise ».

Jus corsé, baies de genièvre et poivre de Sarawak.

Le sorbet de damassons des terres de Pleujouse.

La crème au sucre de canne caramélisée,
le petit verre de Kirsch aux œufs
(Colette, Maison Douvée, Courtedoux).