

LA CARTE DU MOMENT

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



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité

Saint-Martin « Traditions »

A frs 95.-

Apéritif

La saucisse sèche d'Ajoie.

La soupe de pois cassés, petit lard, cuite au four à bois.

Le gâteau « pommes et foies », poivre grillé.

Menu

Le bouillon, croûte de pain.

La gelée de ménage.

Le boudin noir aux pommes.

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

Les petits farcis, les atriaux, rösti.

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

Le gâteau à la crème

La crème au sucre brûlée de la Saint-Martin.

Saint-Martin du Château

A 95.-

Apéritif

Le gâteau à la crème du Pays d'Ajoie.

Le feuillant, « saucisse sèche, poireau,
pistils de safran ».

La petite gelée de ménage, suc d'estragon grillé, noix
de muscade, absinthe acidulée.

Menu

Le boudin noir, baies sauvages de Madagascar.
Poire au miel des forêts. L'infusion de whisky d'Ardbeg.
Amandes grillées.

Le pain perdu, mirabelles caramélisées, confiture de
pieds de porc. Le petit lard confit, le cidre en réduction,
beurre demi-sel, écorce d'orange.

Le jambonneau cuit en cocotte, au four à bois. Epices
douces, fois gras cuit « au torchon ». Parmentine, Les
chanterelles rôties.

La gourmandise de cochon de la Saint-Martin, en
raviole. Chair de châtaigne, grains de raisin chaud.
Le potiron muscat, vinaigre balsamique de Modène.

La choucroute de la Baroche,
atriau, jambon à l'os, saucisse paysanne.
Jus corsé aux baies de mon choix.

Le sorbet de prune à la damassine de Pleujouse.

La crème au sucre brûlée.

Les menus sont proposés :

- tout le mois de novembre
- uniquement sur réservation
- un menu pour l'ensemble des convives.



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food »

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.



CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE

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

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