



à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE MENU LA CHASSE AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

●
EN NOVEMBRE

LA CHASSE AU CHÂTEAU

Menu Lutfirus de Pluviosa à frs 95.-

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'enrichit 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.

Ce mois-ci, retrouvez également notre menu La chasse au Château «Lutfirus de Pluviosa» à frs 95.-.

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 « TRADITIONS »

à 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 »

à frs 95.-



APÉRITIF

La petite gelée de ménage, sucs d'estragon grillé,
l'absinthe de la maison des deux chats.
Le poivre des moines.

Le feuillant in « saucisse sèche, compote d'orange ».
La noix, au caramel de damassine.

Le gâteau à la crème du Pays d'Ajoie,
la poitrine de porc fumée. La noix de muscade.



MENU

Le boudin (boucherie Domon, Alle),
la boscop, son miel « vanille bourbon, galanga ».
Cristaux de sel, amandes.
L'infusion de basilic, baies blanches de Madagascar.

Le pain perdu, mirabelles caramélisées,
confiture de pieds de porc.
Le petit lard, le cidre en réduction, la crème de lait.

Le jambonneau cuit « tout doux » au four à bois,
dans son bouillon de poule.
Poireau, foie gras confit.
Le piment d'Espelette, en pierre de feu.

La gourmandise de cochon de la Saint-Martin en raviole.
Chair de châtaignes, raisins rôtis .
Le potiron muscat, le vinaigre balsamique de Modène.

La choucroute de la baroque,
« l'atriau, le jambon à l'os, la saucisse paysanne ».
Jus corsé, poivre noir du Penja.

La prune en sorbet, la damassine du Château.
La crème au sucre brûlée.



à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE MENU LA CHASSE AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

●
EN NOVEMBRE

LA CHASSE AU CHÂTEAU

Menu Lutfirus de Pluviosa à frs 95.-

LA SAINT-MARTIN

Sur réservation uniquement.

Menu Traditions à frs 95.-

Menu du Château à frs 95.-

LUTFIRUS DE PLUVIOSA

Menu La Chasse au Château à frs 95.-

Le foie gras des Landes, fleur de sel de Guérande, poivre noir Sarawak et café torréfié. La prune confite dans ses sucs. Le jambon fumé de sanglier.

La poitrine de poule faisane en marinade, puis servie en ravioles. Confiture de céleri. La citrouille «bleue de Hongrie».

●
La selle de jeune cerf rôtie, l'infusion de l'esprit de Genève d'Emilienne Hutin. Royale «chanterelles et poireau».

La pomme confite au porto. Confidant de carotte, airelles, épices douces. Les spaetzeli. La figue gourmande.

La trilogie de fromage sélectionnées par nos soins.

●
La poire William's cuite dans son sirop, Vendanges tardives d'Olivier Carl. Croustadine de poire, pignons de pin. La poire glacée, le caramel, la maniguette.

Ou

Le framboisier, noisettes, beurre demi-sel, poudre de galanga.

Chocolat noir, grand cru «Alto El Sol». Les framboises givrées, Saporoso.