

aux gourmands, les amoureux,  
DÉGUSTEZ LA SAINT-VALENTIN  
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE  
•  
DU 14 AU 17 FÉVRIER

---

Un menu concocté avec passion.



NOTRE MENU  
DE LA SAINT-VALENTIN  
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

•  
DU 14 AU 17 FÉVRIER

---

AMUSE-BOUCHE

Le tartare de daurade royale, poivre timut,  
écorce de citron vert, vodka.

Le croustillou de canard confit,  
piments du Pays Basque, confiture de lentilles.

L'infusion de tourteau, pistils de safran,  
les épices des grands voyages.

MENU

Les raviolines « foie gras de canard,  
fleur de sel, la pomme défendue ».  
La crème de langoustines grillées,  
thé vert « Matcha ».

•  
Le dos de jeune sandre cuit sur peau,  
les épices douces du premier matin.  
Risotto d'engrain, pommes d'amour.

•  
Le cœur de rumsteck (boucherie Domon, Alle)  
rôti dans les baies de Kérala.  
Les confidences de Laura.  
L'émulsion de porto « les baisers doux ».

•  
La trilogie de fromages  
sélectionnée par nos soins.

AVANT DESSERT

Le sabayon des fruits de la passion.

•  
Le biscuit chocolat,  
grand cru « Alto El Sol », nuits blanches.  
Le chaud et froid, vanille Bourbon, gingembre confit.  
La glace « for ever », pralines, miel de fleurs.

---

Menu à frs 95.-

Catherine et Gérard,  
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité