

SAMEDI 21 OCTOBRE

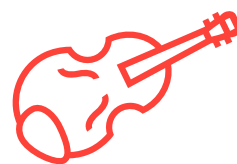
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

N'ÉCOUTE T-ON PAS LA BELLE MUSIQUE
COMME ON DÉGUSTE UN BON CHOCOLAT ?

Nous avons le grand plaisir d'accueillir,
le quatuor à Cordes « À la Q'Art »
et le Maître chocolatier **Thierry Kleiber**.
Que de talents réunis pour sublimer une soirée
qui s'annonce merveilleuse.

Nous commencerons la soirée à partir de 19h00.
Il vous en coûtera par personne Frs 150.-

À bientôt au Château
Catherine, Gérard
Artisans cuisiniers, petits magiciens du bonheur.



AMUSES BOUCHES

Le jambon cru d'Ajoie, poire au miel de sapin,
poivre de Guinée.

La petite soupe de racines de légumes,
engrain de la Vallée de Saules.

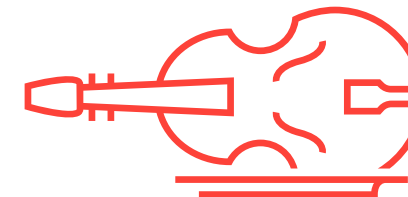
Le rizotto, son bouillon de persil.
Ecorce d'orange, curry Bombay.

Le croque en bouche, fromage d'alpage,
graines de moutarde.

Le saumon d'Écosse confit et fumé aux épices de mon choix.
Crème battue, pistils de safran.

L'effilochée de magret séché, croustadine de poivrons, basilic.
Poivre sauvage de Madagascar.

Les bonbons de truite du Clos du Doubs, à l'absinthe.
Crémée de concombre, ciboule acidulée.



AU MENU L'ENTRÉE

Les ravioles « foie gras cuit au torchon, petit lard, potiron muscat ».
La petite soupe d'écrevisse grillées en émulsion, livèche.
Vinaigre balsamique de Modène, les cristaux de Guérande.

LE PLAT

Le médaillon de jeune cerf d'Autriche, baies blanches du Penja.
Son jus corsé, Cornalin de Marie-Bernard Gillioz.
Les crêpes « châtaignes fumées, petit lard, airelles »
Moelle de champignons des bois. Le crousillou de boscop.

L'AVANT DESSERT



Le sorbet de raisins caramélisés au four à bois,
amandes douces.