



à nos amis, aux gastronomes,

NOS MENUS DE LA SAINT-MARTIN AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE EN NOVEMBRE

Menu Traditions à frs 85.-
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 mercredi au dimanche, le midi ou le soir, sur réservation, pour une tablée au minimum de 10 personnes.

La Saint-Martin « tradition » est à frs 85.- par personne et à frs 95.- par personne, pour la Saint-Martin du Château de l'année. Nous servons le même menu pour l'ensemble de la table.

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 85.-



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

Le gâteau à la crème du Pays d'Ajoie.



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



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



MENU

Le boudin « boucherie Domon, Alle »,
baies sauvages de Madagascar.

Poire au miel de sapin.

L'infusion de whisky d'Ardbeg.

Amandes grillées.



Les croquants de pieds de porc caramélisés,
écorce d'orange, persil.

Emulsion « gousses de vanille Bourbon ».



Le jambonneau cuit en cocotte, au four à bois.
Epices douces, foies gras cuit « au torchon ».

Parmentine,

Les chanterelles rôties.

La gourmandise de cochon
de la Saint-Martin, en raviole.

Chair de châtaigne, épine vinette.

Le potiron muscat, vinaigre balsamique de Modène.



La choucroute de la Baroche, atriou, jambon à l'os, sau-
cisse paysanne et poitrine fumée.

Jus corsé aux baies de mon choix.



Le sorbet de prune à la damassine de Pleujouse.



La crème au sucre brûlée.