



CHÂTEAU DE PLEJOUSE

NOS COURS DE CUISINE POUR L'ANNÉE 2026

•

Nous vous présentons avec bonheur, nos cours de cuisine pour l'année 2026. Nous gardons le mode de fonctionnement de l'an dernier, qui a plu à tout le monde. Nous travaillerons ainsi en deux ateliers qui se conjuguent dans le même espace, l'un après l'autre.

Catherine et Gérard.
Artisans cuisiniers





*Février 12, 13
Mars 12, 13
Avril 24*

Les raviolines « tomette, croquela de potiron muscat, fornet mûré », que l'on rôties, servies sur une mousse de champignons et de truffes d'été. La ciboulette, l'écorce d'orange, la muscade.

•

Le médaillon de veau d'Ajoie cuit sur feuilles de poireau et cristaux de sel. Pain perdu d'épeautre. Le jus de noisettes grillées, sucs de racine rouge, quelques gouttes de caméline. Le farci de céleri à découvrir.

•

Dessert surprise



*Février 19, 20
Mars 19, 20
Avril 30
Mai 1*

Entrée surprise

•

Le confit de jeune volaille, baies noires du Penja. « Nougata » d'amandes douces, foie gras juste cuit « minute ». L'avocat en émulsion, balsamique de Modène. Le cœur de chou en gourmandise, miel de sapin.

•

La poire william's confite dans un sucre de canne, baies rouges caramélisées. Biscuit, qui souffle. Le parfait glacé, la damassine du château.



*Janvier 29, 30 (complet)
Février 26, 27
Mars 26, 27*

Les bonbons « chiffonnade de moelle de légumes grillés, pignons de pin, piments d'Espelette ». Prunes séchées au porto, jambon cru. Le thé de basilic, la crème de lait.

•

La côte de bœuf (Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle), en deux cuissons, « croustadine » de poivrons. Sabayon de whisky flambé. Le « gratinou », nouilles de seigle, persil racine, copeaux de tête de moine, galanga.

•

Dessert surprise



*Février 5, 6
Mars 5, 6
Avril 16, 17*

Entrée surprise



Le magret de canard, « Maison Castaing », laqué au miel de citron vert, que l'on cuisine en « feuillantine ». Le « croquela » de légumes, qui se cristallise dans son infusion de gingembre.



L'omelette norvégienne revisitée, fin biscuit au caramel de beurre salé, parfums de Tchuly. La crème glacée, chocolat ivoire, fée verte. La meringue fouettée, grains de vanille et de poivre de Madagascar.



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Nous vous conseillons de réserver assez tôt, nous avons le premier cours de fin janvier qui est déjà complet.

Réservez dès maintenant votre cours de cuisine

032 462 10 80

