

CALENDRIER GOURMAND

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 2 mai 2026

ET DIMANCHE dès 12H00 3 mai 2026

La gourmande de caille, miel de citron, gingembre, galanga.
Jeunes pousses en pain perdu. La crémée d'écrevisses.

La côte de veau d'Ajoie dans son épaisseur, mi-fumée au bois d'hêtre, puis cuite sur terre cuite. Son petit jus. Les champignons du moment, croustilles de pommes nouvelles.

La sélection de fromages que nous vous offrons.

L'île flottante que nous revisitons, pépites de chocolat brun, pralines de Lyon.
Caramel d'amandes. La crème de lait, grain de vanille.

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00

ET DIMANCHE dès 12H00 10 mai 2026

Fête des Mères

Les « sot-l'y-laisse » de volaille mi-confits, oignons nouveaux, piments d'Espelette, en croustadine.
Le petit fagot d'asperges de Lugnez, sabayon de basilic grillé, le jambon cru que nous faisons.

Le pavé de bœuf (Philippe, Mélanie, boucherie Domon, Alle), rôti dans sa mignonnette de poivre cubebe.

Concentré d'ail des ours. Les premières pommes nouvelles, « gourmandine » de jeunes légumes.

La sélection de fromages que nous vous offrons.

La trilogie de chocolats grands crus, « Equateur, Mexique, Papouasie » servie en soufflé glacé.
Nougatine, « baies de Sarawak, pralines ».

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.