

## 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

VENDREDI 26 JUIN 2026 DÈS 19H00  
SAMEDI 27 JUIN 2026 DÈS 19H00  
ET DIMANCHE 28 JUIN 2026 DÈS 12H00

L'effeuillée de daurade royale mi-confite, « épices douces, fleurs de tilleul ».

Petite soupe « fraîcheur » d'asperges grillées de Lugnez, hibiscus rouge. Les blinis,  
« thé vert, lentilles (Fabienne, Frédéric à Charmoilles).



Le magret de canard, (Maison Castaing), fleur de sel, poivre de Kérala, « caraméla »  
de cerises acidulées.

Les croustilles « pommes de terre à peine fumées », ratatouille croquante, quelques gouttes  
d'huile de coriandre.



La trilogie de fromages que nous vous offrons.



Le fin biscuit, « chocolat grand cru d'Equateur, framboises ».

Fleurs de pissenlit, crème de lait, poivre Tchuli torréfié en gourmande.  
La rhubarbe.

78 CHF

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



CHÂTEAU  
DE PLEUJOUSE  
EN BAROCHE

TEL +41 32 462 10 80  
@ info@chateaudepleujouse.ch

[www.chateaudepleujouse.ch](http://www.chateaudepleujouse.ch)