

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 3 JUILLET 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 4 JUILLET 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 5 JUILLET 2026 DÈS 12H00

Le saumon de fontaine de la Vallée de Soubey, Jérôme Choulat en « tartare « fraîcheur ».
Petite salade de pousses de légumes, crème de ciboulette. Le sorbet melon, poivre timut.



Le cabri de Courcelon (famille Leiser), cuit en ficelle dorée. Piments d'Espelette, poivrons doux.
Jus corsé, « tomates séchées, origan ».



L'omelette norvégienne que l'on revisite, la glace « chocolat ivoire, cardamome ».
« Craquelin », noix de pécan, graines de tournesol.

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