

## 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 22 MAI 2026 DÈS 19H00  
SAMEDI 23 MAI 2026 DÈS 19H00  
ET DIMANCHE 24 MAI 2026 DÈS 12H00

Le loup de mer cuisiné en petite terrine, l'ail des ours cueilli dans les sous-bois de la Baroche, sucs de gingembre confit. Méli-mélo de pousses de légumes.  
Bisquebouille de homard, parfums de poivre timut.



La côte de veau d'Ajoie pour deux personnes que l'on fume au bois d'hêtre, puis rôtie sur terre cuite.  
Mignonette d'Andaliman d'Indonésie. Asperges de Lugnez, oignons nouveaux en gratinée.  
Le jus corsé « porto et damassine ».



Les fromages que nous vous offrons.



La crème brûlée, chocolat grand cru de Papouasie, infusion de reine des prés.  
Le sorbet framboises en « sucreline », grains de vanille, poudre de cannelle.

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)