

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 29 MAI 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 30 MAI 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 31 MAI 2026 DÈS 12H00

Le pâté « Prince Evêque » que nous revisitons, un petit peu.

Le foie gras de canard mi-cuit, truffe blanche.

L'ail du printemps cuit en chemise, les carottes nouvelles qui se caramélisent aux baies de sorbier.

Le balsamique de Jean-Claude et Renaud Favre, Chamoson.



Le saumon de fontaine des eaux de la Vallée de Soubey, Jérôme Choulat. Mousseline, « pommes nouvelles, pointes d'asperges ». L'émulsion, « fée verte, citronnelle ».



Le fin biscuit de crêpes au lait d'amandes grillées. La « crème » de pistils de safran.

Le chocolat grand cru du Mexique. Les mûres givrées.

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