

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 24 JUILLET 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 25 JUILLET 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 26 JUILLET 2026 DÈS 12H00

Le saumon de fontaine de la vallée de Soubey, Jérôme Choulat en petit tartare « fraîcheur ».

« Méli-mélo de pousses de légumes, extrait de ciboulette ».

Le sorbet melon, poivre timut.



Le pavé de bœuf (Mélanie, Philippe, boucherie Domon, Alle) rôti dans les baies « black and white » de Sarawak. Malanser, marc de Thomas Studach. La parmentine « jeune poireau mi-confit, pommes nouvelles ». Le fin biscuit acidulé, d'aubergine.



La trilogie de fromages que nous vous offrons.



Le « Paris-Pleujouse », « pralinou », la damassine du Château. La nectarine cuite dans un sirop parfumé au café grillé. Les bonbons caramel à la fleur de sel.

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@chateaupleujouse.ch

www.chateaupleujouse.ch