

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 7 AOÛT 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 8 AOÛT 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 9 AOÛT 2026 DÈS 12H00

Le jambon cru que nous faisons, « fille de Mai », de la fromagerie de Bourignon,
le melon qui nous vient d'Italie. Quintessence « serpolet, poivre cubebe ».
Les tomates mi-confites, givrées.

•

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, jus de porto. Casarecce pur épeautre (Caroline et Yvan,
La ferme des Tilleuls, Miécourt) et moelle de champignons du moment.

•

Les crêpes suzette de Jeanne, « caraméline miel et orange », parfums de Tchuli.
La rhubarbe acidulée dans ses sucres en sorbet.

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