

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 14 AOÛT 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 15 AOÛT 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 16 AOÛT 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. L'infusion de concombre, mariné et torréfié, basilic.

•

Le cabri de Courcelon (famille Leiser), cuit en ficelle dorée. Piments d'Espelette, poivrons doux. Jus corsé, « vert de cardamome, origan ». « Croquela de moelle de légumes », amandes douces.

•

Les abricots juste cuits dans leurs sucs, vanille de Madagascar, galanga. Pain perdu, brioché et glacé. La crème battue, le coulis de framboises. Les petites madeleines juste sorties du four.

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