

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 21 AOÛT 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 22 AOÛT 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 23 AOÛT 2026 DÈS 12H00

L'effeuillée de daurade royale mi-confite, « épices douces, fleurs de tilleul ».

Sorbet, pêches rôties. « Craquelins » de melon.



Le pâté, « Prince-Evêque », de notre Pays d'Ajoie, que l'on revisite un petit peu.

L'huile vierge de noix, (ferme de Clément Richard, Miécourt), balsamique. Les gourmandes végétales à découvrir.



La « macaronade » au lait d'amandes grillées. La « crémée » 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@chateaupleujouse.ch

www.chateaupleujouse.ch