CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

COURS DE CUISINE 2027

28, 29, 30 JANVIER – 25, 26, 27 FÉVRIER
29, 30 AVRIL – 1ER MAI

MENU 1

Entrée surprise

•

Le petit rôti de bœuf (Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle),
flambé, caramélisé aux sucs de vieil armagnac. Poivre de Vanuatu que l'on grille.
La moutarde de damasson de Charles Girard, thé noir, porto.
La pomme de terre en émulsion, muscade, gelée de graines de chia.

•

Le fin biscuit, « chocolat grand cru du Mexique », les framboises acidulées,
miel des forêts (Romane, Mathilde, Lucien de Fontenais).
La crème glacée, gousse de vanille et poivre de Madagascar.

Prix du cours : 120 CHF/ par personne

Catherine Praud-Prongué, Gérard Praud

Artisans cuisiniers, Passion et convivialité

CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

TEL +41 32 462 10 80
@ info@chateaudepleujouse.ch

www.chateaudepleujouse.ch