CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

COURS DE CUISINE 2027

18, 19, 20 FÉVRIER
22, 23, 24 AVRIL

MENU 1

Les « pourquoi pas ! » : filaments de légumes du moment, marinés de différentes façons,
puis que l'on cuisine, basilic, fève Tonka, croquants de millet d'Ajoie.
Potiron muscat, en petite soupe.

•

Les feuillantines de pintadeau en gourmandine, extrait et graines de lin, truffe d'été.
Pousses de pleurotes que l'on torréfie, baies blanches de Sarawak.
L'estragon, la fée verte, le balsamique.

•

Dessert surprise.

Prix du cours : 120 CHF/ par personne

Catherine Praud-Prongué, Gérard Praud
Artisans cuisiniers, Passion et convivialité