

LA CARTE DU MOMENT

Felicitas Holzgang, potière à Bonfol,
parraine cette année 2018.



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité

LES ENTRÉES

•
Le fois gras des Landes, fleur de sel de Guérande,
poivre noir Sarawak et café grillé. La prune confite
dans ses sucs. Le jambon fumé de sanglier.

Fr. 29.00

•
La poitrine de poule faisane en marinade, puis servie
en fromentines. Potiron msucat, confiture de céleri,
épinettes vinette. Les baies blanches de Kérala.

Fr. 28.00

La provenance de nos produits : foie gras de France, poule
faisane de Grande-Bretagne

LES PLATS PRINCIPAUX

La joue de bœuf cuite à l'étouffée, au four à bois.
Le sirop de myrtilles, poivre cubebe.
Moelle de légumes du moment.
La pomme mousseline de « Mère Jeanne ».

Fr. 42.00

•
Le dos de bar mi-confit aux épices de mon choix.
Semoule gourmande, menthe poivrée.
Les épinettes vinettes, le poivron doux.

Fr. 38.00

Nous avons toujours, à votre disposition, la pièce de
bœuf (maturée sur os), de la boucherie Domon, Alle.

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.

LES PLATS PRINCIPAUX

Suite

La selle de jeune cerf rôtie, l'infusion de l'esprit de
Genève d'Emilienne Hutin. Royale « chanterelles et
poireau ». La pomme confite au porto, confidant de
carotte, aïelles, épices douces. Les spaetzeli, chair
de marron. La figue gourmande.

Fr. 48.00

La provenance de nos produits : joue de bœuf de Suisse, bar de
France, Cerf d'Autriche

LES FROMAGES

Notre trilogie de fromages
sélectionnée par nos soins.

Fr. 15.00

LES DESSERTS

La poire William's cuite dans son sirop,
Vendanges tardives d'Olivier Carl.
Croustadine de poire, pignons de pin.
La poire glacée, le caramel, la manigette.

Fr. 20.00

•
La pêche plate en fantaisie.
Craquelins « la pâte de fruits, les copeaux de
nougat ». Le sorbet, le sucre de canne,
le piment d'Espelette.

Fr. 22.00

•
Le framboisier, noisettes, beurre demi-sel, poudre de
galanga. Chocolat noir, grand cru « Alto El Sol ».
Les framboises givrées, Saporoso.

Fr. 24.00



CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE

www.chateaudepleujouse.ch
@ le.chateau@ajoie-net.ch

TEL +41 32 462 10 80
FAX +41 32 462 10 84

LA CARTE DU MOMENT

Felicitas Holzgang, potière à Bonfol,
parraine cette année 2018.



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité

« LES SEIGNEURS D'ASUEL »

à Fr. 52.00

Ce menu vous est servi du mercredi au dimanche
et se compose de :

Une entrée



Un plat principal



Un fromage ou Un dessert

Demandez-nous ! Nous nous ferons un plaisir de vous
indiquer sa composition.

« LES COQUEREILLES »

à Fr. 69.00

Le dos de bar mi-confit aux épices de mon choix.
Semoule gourmande, menthe poivrée.
Les épines vinettes, le poivron doux.



La joue de bœuf cuite à l'étouffée, au four à bois.
Le sirop de myrtilles, poivre cubebe.
Moelle de légumes du moment.

La pomme mousseline de « Mère Jeanne ».



La trilogie de fromages
sélectionnée par nos soins.



La poire William's cuite dans son sirop,
Vendanges tardives d'Olivier Carl. Croustadine de
poire, pignons de pin. La poire glacée, le caramel,
la maniguette.

« LUTFIRUS DE PLUVIOSA »

Menu dégustation à Fr. 95.00

Le fois gras des Landes, fleur de sel de Guérande,
poivre noir Sarawak et café grillé. La prune confite
dans ses sucs. Le jambon fumé de sanglier.



La poitrine de poule faisane en marinade, puis servie
en fromentines. Potiron muscat, confiture de céleri,
épines vinette. Les baies blanches de Kérala



La selle de jeune cerf rôtie, l'infusion de l'esprit de
Genève d'Emilienne Hutin. Royale « chanterelles et
poireau ». La pomme confite au porto, confondant de
carotte, airelles, épices douces. Les spaetzeli, chair
de marron. La figue gourmande.



La trilogie de fromages
sélectionnée par nos soins.



La pêche plate en fantaisie.
Craquelins « la pâte de fruits, les copeaux de
nougat ». Le sorbet, le sucre de canne,
le piment d'Espelette.

Ou

Le framboisier, noisettes, beurre demi-sel, poudre de
galanga. Chocolat noir, grand cru « Alto El Sol ».
Les framboises givrées, Saporoso.



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food ».

Nous vous apporterons tous les renseignements nécessaires pour nos clients, qui sont sujets à des allergies.



CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE

www.chateaudepleujouse.ch
@ le.chateau@ajoie-net.ch

TEL +41 32 462 10 80
FAX +41 32 462 10 84