

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 22 MAI 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 23 MAI 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 24 MAI 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. Méli-mélo de pousses de légumes.
Bisquebouille de homard, parfums de poivre timut.



La côte de veau d'Ajoie pour deux personnes que l'on fume au bois d'hêtre, puis rôtie sur terre cuite.
Mignonette d'Andaliman d'Indonésie. Asperges de Lugnez, oignons nouveaux en gratinée.
Le jus corsé « porto et damassine ».



Les fromages que nous vous offrons.



La crème brûlée, chocolat grand cru de Papouasie, infusion de reine des prés.
Le sorbet framboises en « sucreline », grains de vanille, poudre de cannelle.

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

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 29 MAI 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 30 MAI 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 31 MAI 2026 DÈS 12H00

Le pâté « Prince Evêque » que nous revisitons, un petit peu.

Le foie gras de canard mi-cuit, truffe blanche.

L'ail du printemps cuit en chemise, les carottes nouvelles qui se caramélisent aux baies de sorbier.

Le balsamique de Jean-Claude et Renaud Favre, Chamoson.



Le saumon de fontaine des eaux de la Vallée de Soubey, Jérôme Choulat. Mousseline, « pommes nouvelles, pointes d'asperges ». L'émulsion, « fée verte, citronnelle ».



Le fin biscuit de crêpes au lait d'amandes grillées. La « crème » 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@chateaudepleujouse.ch

www.chateaudepleujouse.ch

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 5 JUIN 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 6 JUIN 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 7 JUIN 2026 DÈS 12H00

La gourmandise de caille, écorce, sucre de citron vert, galanga. Le miel de Lucien,
Mathilde et Romane de Coeuve.

Biscottes de seigle grillées. La « croquante » de pousses vertes, crémée d'écrevisse.



Le cabri de Courcelon, (famille Leiser), cuit en ficelle dorée.

Piments d'Espelette, poivrons doux. Jus corsé, « tomates séchées, origan ».



« Pralinou », noisettes, pignons de pin, raisins de Corinthe. Premiers abricots en sabayon glacé,
sirop de menthe poivrée.

« Craquelins » de flocons d'avoine (Caroline et Yvan Schori, ferme du Tilleul,
Miécourt), la réglisse.

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

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 12 JUIN 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 13 JUIN 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 14 JUIN 2026 DÈS 12H00

Les raviolines, « foie gras de canard, confiture de radis, basilic, poireau séché ».
L'huile vierge de noix (Clément Richard, Fregiécourt).



Le pavé de bœuf (Mélanie, Philippe, boucherie Domon, Alle, rôti dans les baies
de Sarawak brun, Malanser marc de Thomas Studach. Jeunes légumes,
tortélonis d'épeautre, amandes douces.



La trilogie de fromage que nous offrons.



L'opéra, chocolat grand cru d'Equateur, mangue que l'on a caramélisée au sucre roux,
fèves Tonka. Les fruits de la passion, en crème glacée.

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

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 19 JUIN 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 20 JUIN 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 21 JUIN 2026 DÈS 12H00

Le jambon cru que nous faisons, « fille de Mai » de la fromagerie de Bourignon,
le melon qui nous vient d'Italie. Extrait de caméline, poivre cubebe.



Le jeune bar grillé sur son sel d'anis. Réduction « serpolet, séchuan ». Croustadine
« tomate, poireau nouveau ». Les champignons du moment au pistou.



Les fromages que nous vous offrons.



Le « Paris-Pleujouse », pralinou, la damassine du Château. La pêche cuite dans son sirop parfumé
au café grillé. Les bonbons caramel, à la fleur de sel.

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

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 26 JUIN 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 27 JUIN 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 28 JUIN 2026 DÈS 12H00

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

Petite soupe « fraîcheur » d'asperges grillées de Lugnez, hibiscus rouge. Les blinis,
« thé vert, lentilles (Fabienne, Frédéric à Charmoilles).



Le magret de canard, (Maison Castaing), fleur de sel, poivre de Kérala, « caraméla »
de cerises acidulées.

Les croustilles « pommes de terre à peine fumées », ratatouille croquante, quelques gouttes
d'huile de coriandre.



La trilogie de fromages que nous vous offrons.



Le fin biscuit, « chocolat grand cru d'Equateur, framboises ».

Fleurs de pissenlit, crème de lait, poivre Tchuli torréfié en gourmande.
La rhubarbe.

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

CALENDRIER GOURMAND

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

MENU

VENDREDI 3 JUILLET 2026 DÈS 19H00
SAMEDI 4 JUILLET 2026 DÈS 19H00
ET DIMANCHE 5 JUILLET 2026 DÈS 12H00

Le saumon de fontaine de la Vallée de Soubey, Jérôme Choulat en « tartare « fraîcheur ».
Petite salade de pousses de légumes, crème de ciboulette. Le sorbet melon, poivre timut.



Le cabri de Courcelon (famille Leiser), cuit en ficelle dorée. Piments d'Espelette, poivrons doux.
Jus corsé, « tomates séchées, origan ».



L'omelette norvégienne que l'on revisite, la glace « chocolat ivoire, cardamome ».
« Craquelin », noix de pécan, graines de tournesol.

78 CHF

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



CHÂTEAU
DE PLEJOUSE
EN BAROCHE

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

www.chateaudepleujouse.ch