



LE 12 MAI 2024
NOTRE MENU DE FÊTE DES MÈRES
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

à Fr. 78.00

NOTRE MENU DE FÊTE DES MÈRES

à Fr. 78.00

Le méli-mélo d'asperges du Valais (*Charly et Marielle Sauthier*).
Jambon cru que nous faisons. L'ortie, la livèche, la caméline.

Ou

Le foie gras de canard des Landes (*Maison Castaing*),
mi-confit, fleur de sel de la Presqu'île, baies de Vanuatu fumées.
La compotée de damasson.



Le pavé de bœuf (*Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle*).
Grillotin de poivre du Galibier. Infusion de chanterelles.
Les premières pommes nouvelles,
les pousses de légumes du printemps.



La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.



Le puits d'amour que l'on revisite,
vanille de Madagascar, parfum de fleur de thym.
Pralin, praline. Les sucs de framboises, « fraîcheur et givré ».



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Retrouvez nos évènements à venir sur le site
www.chateaudepleujouse.ch