



à nos amis, aux gastronomes,
NOTRE SOIRÉE MUSICALE,
AVEC LES MISTONS



VENDREDI 13 OCTOBRE 2023
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Frs 150.- par personne



APÉRITIF

Le « loup de mer » en tartare « fraîcheur »,
écorce de citron vert, thé matcha,
émulsion de bigorneaux.



La « cotriade » de tourteau grillé,
poire acidulée, baies de Pondichéry.



La fine de Cadoret, huître creuse de Riec-sur-Belon
servie en bonbons rôtis, fèves de Tonka.



La petite galette de blé noir, le jambon cru
que nous faisons, à la fleur de sel de Guérande.



Le « blanc-manger » de turbotin, pistils de safran,
pain perdu à la crème de lait.

MENU

Les langoustines de mon Pays, en gourmandise,
servies en raviolines.

Bisquebouille, liqueur de plantes.

La crème battue de persil grillé, pistaches et amandes.



La daurade royale, en petits farcis, crevettes roses,
confit de poireau, champignons sauvages.

Le cidre de la Ruaudaie de Jean-Paul Souchet,
Saint-Martin-sur-Oust, en caramel blond.

La petite soupe de moules de bouchot,
les épices de la cité des corsaires.



Le fin gâteau de crêpes, beurre demi-sel, « pralinou »,
confiture de pommes au sucre roux et grains de vanille.

Le « farz breton », en crème glacée.

Que cette soirée, pour ceux qui ne connaissent pas
ou très peu, vous invite à découvrir la Bretagne !
Et comme chante le poète **Gilles Servat** : « ...*quel
bonheur de dormir cette nuit en Bretagne* ».

La Catherine, pierre angulaire de ce château en
Baroque, vous attend et vous servira en fin de soirée
l'hydromel pour que celle-ci devienne magique.

Soirée Musicale au Château de Pleujouse,
le vendredi 13 octobre 2023, à 19 h.

Il vous en coûtera pour la soirée
frs 150.- par convive.

Catherine et Gérard,
Contre vents et marées. Artisans cuisiniers.