

LA CARTE DU MOMENT

Caroline et Yvan Schori
Ferme du Tilleul,
Parrainent l'année 2025



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

LES ENTRÉES

Le foie gras de canard (Maison Castaing), vieil armagnac du Domaine de Lagajan, « Ephedra » de Marie-Bernard Gillioz, vigneronne à Grimisuat. « Sucreline de clémentine ». La noix de muscade.
Fr. 39.00

Le saumon de fontaine des eaux de la Vallée de Soubey, mi-fumé aux fleurs de pissenlit. « Craquelines », de légumes du printemps. L'extrait de mûres, réduction de Syrah, Jean-Claude et Renaud Favre, vigneron à Chamoson.
Fr. 36.00

La daurade royale grillée sur peau, fleur de sel de la presqu'île, maniguette. Le risotto du Vully, ail des ours que nous cueillons dans les bois de la Baroche.
Fr. 38.00

La provenance de nos produits : foie gras et daurade de France, saumon de fontaine de Suisse

LES PLATS PRINCIPAUX

Le pavé de bœuf (Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle), mûré sur os. Sarawak « black and white ». La damassine issue d'arbres sauvages, Lionel Richard.
Fr. 46.00

La daurade royale grillée sur peau, fleur de sel de la presqu'île, maniguette. Le risotto du Vully, ail des ours que nous cueillons dans les bois de la Baroche.
Fr. 42.00

Le magret de canard des Landes, rôti dans son miel, « sapin, gingembre ». Jus corsé, grains « vanille, Kérala ».
Fr. 47.00

La provenance de nos produits : Bœuf de Suisse, Canard de France

LES FROMAGES

Notre trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.
Fr. 22.00

LES DESSERTS

Les nougats givrés, en complicité. « Cristallins », de sureau, noisettes. Le schnapserale des frères Gyger (distillerie de Souboz), amandes. Sirop de cerises torréfiées.
Fr. 27.00

L'effeuillée de fines crêpes en gourmandise, pistils de safran. « Caraméla » de fèves Tonka. Le fondant de mangues, canne à sucre. Les petits rochers « noix de coco, saporoso ».
Fr. 28.00

Les croustilles « chocolat grand cru des hauts plateaux de Tanzanie ». Douceurs de framboises, « after-eight ». Le kirsch aux œufs, Colette Douvé, Courtedoux.
Fr. 29.00

Nos légumes, nos plantes :
Nous avons ce grand bonheur d'avoir si près de notre cuisine, des familles fort sympathiques qui travaillent, pour nous offrir toutes ces richesses du monde végétal, dans le respect du vivant.

Nous essayons au mieux de nous montrer dignes dans notre travail du sillon qu'ils tracent. Les jardiniers de Courgenay (famille Stump), la Maison Feuz et tous leurs maraîchers et Irène Overney, Paysanne herboriste (En robe des champs).

Tous les pains et les produits de pâtisserie sont produits au Château à base de farines et beurre suisses.

En tant qu'ambassadeur de la nature, nous vous préparons volontiers, un menu « tous légumes ».

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

LA CARTE DU MOMENT

Caroline et Yvan Schori
Ferme du Tilleul,
Parrainent l'année 2025



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

« LES SEIGNEURS D'ASUEL »

à Fr. 58.00

Ce menu vous est servi du jeudi 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. 78.00

La daurade royale grillée sur peau,
fleur de sel de la presqu'île, maniguette.
Le risotto du Vully, ail des ours que nous cueillons
dans les bois de la Baroche.

Le pavé de bœuf
(Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle),
maturé sur os. Sarawak « black and white ».
La damassine issue d'arbres sauvages,
Lionel Richard.

La trilogie de fromages
sélectionnée par nos soins.

Les nougats givrés, en complicité. « Cristallins », de
sureau, noisettes. Le schnapsérale des frères Gyger
(distillerie de Souboz), amandes.
Sirop de cerises torréfiées.

« LUTFIRUS DE PLUVIOSA »

Menu dégustation à Fr. 98.00

Le foie gras de canard (Maison Castaing), vieil
armagnac du Domaine de Lagajan, « Ephedra » de
Marie-Bernard Gillioz, vigneronne à Grimisuat.
« Sucreline de clémentine ». La noix de muscade.

OU

Le saumon de fontaine des eaux de la Vallée de
Soubey, mi-fumé aux fleurs de pissenlit.
« Craquelines », de légumes du printemps.
L'extrait de mûres, réduction de Syrah, Jean-Claude
et Renaud Favre, vigneron à Chamason.

La daurade royale grillée sur peau,
fleur de sel de la presqu'île, maniguette.
Le risotto du Vully, ail des ours que nous cueillons
dans les bois de la Baroche.

Le magret de canard des Landes,
rôti dans son miel, « sapin, gingembre ».
Jus corsé, grains « vanille, Kérala ».

La trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

L'effeuillée de fines crêpes en gourmandise,
pistils de safran. « Caraméla » de fèves Tonka.
Le fondant de mangues, canne à sucre.
Les petits rochers « noix de coco, saporoso ».

OU

Les croustilles « chocolat grand cru des hauts
plateaux de Tanzanie ».
Douceurs de framboises, « after-eight ».
Le kirsch aux œufs, Colette Douvé, Courtedoux

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