

LA CARTE DU MOMENT

Émilienne et Guillaume Hutin,
vignerons à Dardagny,
parrainent l'année 2022



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

LES ENTRÉES

La truite fario des eaux de la Vallée de Soubey, en tartare "fraicheur". Infusion de langoustines. Les pois mange-tout, pistaches, menthe poivrée.

Fr. 34.00



Le foie gras de canard de la Maison Castaing, caramel à la fleur de sel, sirop de « dent de lion ». Biscottes, le froment fumé à l'écorce d'hêtre. Les carottes fanes.

Fr. 38.00



La « fille de mai », des artisans fromagers de Bourrignon, en ravioles. Son effilochée de jambon cru d'Ajoie. La crème d'ortie, mon choix d'épices douces.

Fr. 35.00

La provenance de nos produits : Foie gras de France, truite du Jura Suisse

LES PLATS PRINCIPAUX

Le grenadin de veau (Mélanie et Philippe, boucherie Doman, Alle), rôti dans son beurre d'absinthe, baies de maniguette. "Bouchons", pois sucrés, moelle de champignons, thé matcha.

Les petites crêpes "engrain et caméline".

Fr. 48.00



Le saumon de fontaine des frères Choulat, la fleur « sel et tilleul ». Cake d'artichaut en "barigoule".

La tomate qui se confit en douceur.

Fr. 42.00

La provenance de nos produits : bœuf, veau et saumon de fontaine du Jura Suisse.

LES PLATS PRINCIPAUX

(Suite)

Le pavé de bœuf, mûré sur os, cuit dans sa croute de poivres de mon choix. Ail des ours. Les jeunes légumes de nos jardiniers de Courgenay.

Fr. 45.00

LES FROMAGES

Notre trilogie de fromages sélectionnée par nos soins.

Fr. 22.00

LES DESSERTS

La nectarine servie en nougat glacé. « Caraméline » des demoiselles, grains de vanille, basilic. Les petits choux givrés, parfums de galanga.

Fr. 27.00



Pour les amoureux du chocolat, nous vous proposons quelques variations avec un grand cru venu d'Equateur.

Fr. 26.00



L'amandier d'abricots, tournesol en « croustillou ». Comptée d'oranges cuites sur les braises du four à bois, crème de poivre à découvrir. Les pistils de safran, en gourmandise.

Fr. 28.00

**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.



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

Émilienne et Guillaume Hutin,
vignerons à Dardagny,
parrainent l'année 2022



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

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 truite fario des eaux de la Vallée de Soubey, en
tartare "fraicheur". Infusion de langoustines. Les pois
mangetout, pistaches, menthe poivrée.



Le pavé de boeuf, mûré sur os, cuit dans sa croute de
poivres de mon choix. Ail des ours. Les jeunes légumes
de nos jardiniers de Courgenay.



La trilogie de fromages
sélectionnée par nos soins.



La nectarine servie en nougat glacé. « Caraméline »
des demoiselles, grains de vanille, basilic. Les petits
choux givrés, parfums de galanga.

« LUTFIRUS DE PLUVIOSA »

Menu dégustation à Fr. 98.00

La « fille de mai », des artisans fromagers de Bourrignon,
en ravioles. Son effilochée de jambon cru d'Ajoie. La
crémée d'ortie, mon choix d'épices douces.

Ou

Le foie gras de canard de la Maison Castaing, caramel
à la fleur de sel, sirop de « dent de lion ». Biscottes, le
froment fumé à l'écorce d'hêtre. Les carottes fanes.



Le saumon de fontaine des frères Choulat, la fleur « sel
et tilleul ». Cake d'artichaut en "barigoule".
La tomate qui se confit en douceur.



Le grenadin de veau (Mélanie et Philippe, boucherie
Domon, Alle), rôti dans son beurre d'absinthe, baies de
maniguette. "Bouchons", pois sucrés, moelle de
champignons, thé matcha.

Les petites crêpes "engrain et caméline".



La trilogie de fromages
sélectionnée par nos soins.



Pour les amoureux du chocolat, on vous propose
quelques variations avec un grand cru venu d'Equateur.

Ou

L'amandier d'abricots, tournesol en «croustillou».
Compotée d'oranges cuites sur les braises du four à
bois, crème de poivre à découvrir.
Les pistils de safran, en gourmandise.



« 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 ».



CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE

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

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