

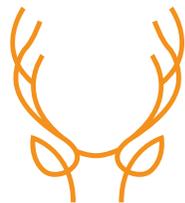
à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE MENU CHASSE
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

●
EN OCTOBRE

LA CHASSE AU CHÂTEAU
Menu Lutfirus de Pluviosa à frs 98.-





à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE MENU CHASSE AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

•
EN OCTOBRE

LA CHASSE AU CHÂTEAU
Menu Lutfirus de Pluviosa à frs 98.-

Le foie gras de canard de la Maison Castaing,
vieil Armagnac, caramel blond de Jurançon.
Fumé à l'écorce de nos marrons. Les fromentins, galanga.
Les pruneaux, porto. Le jambon de chevreuil.

•
La poule faisane, poivre Tchuli, muscade torréfiée,
servie en « raviolines ».
Suc d'orange, pomme « Granny Smith ».
L'huile vierge de noix de Clément Richard, Fregiécourt.
Le vinaigre balsamique de Modène.

•
La selle de cerf sauvage qui nous vient d'Autriche,
baies noires du Penja, cristaux de sel de mûres séchées.
La quintessence, Julien Frey, vigneron à Dambach-la-Ville.
Petites poires, crème brûlée de potiron muscat.
Chanterelles, bonbons de châtaignes,
chou rouge cuit dans le miel de nos forêts.

La trilogie de fromage sélectionnées par nos soins.

•
« La forêt noire » que l'on revisite,
confiture de damassons,
sucre de canne parfumé au poivre Cubebe,
« pralinou » d'amandes douces.
Chocolat grand cru d'Equateur.
Les meringues cuites dans notre four à bois
en crème glacée vanille.

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