

à nos amis, aux gastronomes,

NOTRE MENU CHASSE  
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

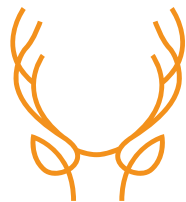
●  
EN OCTOBRE

---

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.