

à nos amis, aux gastronomes,

LA SAINT-MARTIN  
AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

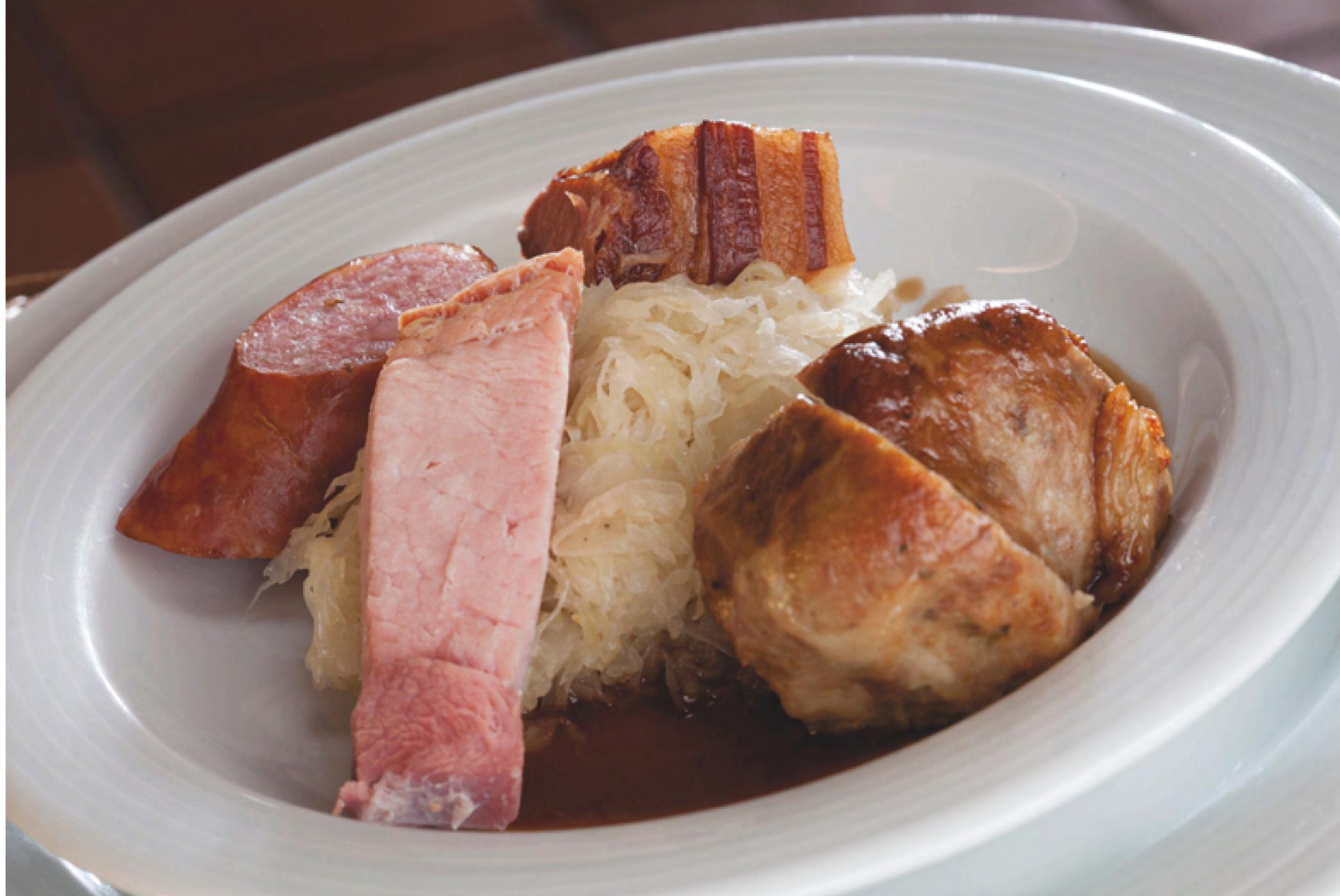
•  
EN NOVEMBRE

---

*Sur réservation uniquement.*

La Saint-Martin « Tradition » à frs 98.-

•  
La Saint-Martin « du Château » à frs 98.-





Les matines deviennent plus brumeuses, le soleil semble-t-il est devenu un peu paresseux. Les dernières récoltes s'engrangent. Tranquillement, la Saint-Martin arrive.

Nous proposons comme chaque année de la servir durant tout ce mois de novembre [sur réservation](#). Elle s'exprime de deux façons :

- La première Saint-Martin que nous élaborons, repose sur le choix des produits très locaux et sur les modes de fabrication ancestraux. Le respect des traditions nous anime, les cuissons se font au four à bois.
- Puis, pour la deuxième Saint-Martin, en toute modestie, nous faisons en sorte de sublimer ces saveurs que nous connaissons en les accompagnant de nouveaux produits, de nouvelles découvertes gustatives.

De toute manière, nous offrons durant ce voyage, le beau et le bon. Nous avons l'espoir d'être à la hauteur de cette dernière grande fête de l'année, de nos campagnes, de la nature. Nous souhaitons une vie sereine et plus paisible pendant ces quelques mois, à tous ces artisans qui œuvrent pour cette terre que nous aimons tant.

Belle Saint-Martin, en famille, entre amis, bienvenue dans ce berceau de la damassine, le Château de Pleujouse.

*À bientôt, Catherine et Gérard.*

## LA SAINT-MARTIN « TRADITION »

---

à frs 98.-



### AMUSE-BOUCHE

Le jambon cru que nous faisons, en effilochée, compotée de poireau confit.  
«Croques en sel », noix de muscade.

La petite soupe de lentilles (Fabienne et Frédéric, ferme Nagel, Charmoille). Les copeaux de tête de moine (fromagerie Amstutz, Fornet).

Le gâteau de pomme de terre, foie sauté « minute », vinaigre « aigre-doux », poivre grillé.



### MENU

Le bouillon cuit « tout doux », sur les braises, moelle de champignons sauvages.  
La tartine de pain d'engrain que l'on grille.

La gelée de ménage, feuilles « persil, estragon ».  
La moutarde en grains de Charmoille.

Le boudin noir (Mélanie et Philippe, boucherie Dornon, Alle).  
La « belle de boscop » que l'on caramélise, miel de la Baroche.  
Puis, cuite en tarte au four, selon la recette des demoiselles Tatin .

Le bouilli, que l'on sert avec ses salades « racines rouges, carottes, céleri branche ». La vinaigrette, juste tiède .

La côte de cochon, mi fumée et rôtie pour deux personnes, poivrade de baies de genièvre.  
Bombonera de Renaud et Jean-Claude Favre, Chamoson, Valais, en réduction.  
Le « rosti », croustillant à souhait.

La choucroute de la Saint-Martin, « le jambon à l'os, la poitrine demi-sel, le saucisson Jurassien », cuite dans notre four à bois d'hêtre.

Le « Toetché tradition » du Pays d'Ajoie .

La crème au sucre de canne caramélisé.  
Les bricelets de la Catherine.

## LA SAINT-MARTIN « DU CHÂTEAU »

---

à frs 98.-



### AMUSE-BOUCHE

La petite gelée de ménage, sucs d'estragon.  
Pignons de pin. « Croquela » de moutarde en grains.

Le feuillant in « saucisse d'Ajoie séchée, compote d'orange ».

La « caraméline » d'absinthe (La Valotte Martin du Val de Travers). Le poivre des moines.

Le « Toetché tradition » du Pays d'Ajoie.  
L'effilochée de lard sec, le gingembre « sucré, salé ».



### MENU

Le boudin noir (Mélanie et Philippe, boucherie Dornon, Alle) flambé au whisky d'Ardbeg, basilic, fleur de sel.

La « belle de boscop », que l'on caramélise, miel de la broche. Puis, cuite en tarte au four selon la recette des Demoiselles Tatin. Baies noires du Penja.

Le seigle en pain perdu, (Caroline et Yvon, ferme Schori, Miécourt). La moelle de lard, en effeuillée, confiture de pieds de porc. La « blanche pierre », de nos artisans brasseurs de Delémont. Estouffade de poire, la fève Tonka .

Le petit « gratinou », jambonneau et joue de boeuf en confit.

Foie gras de canard cuit au « torchon », chanterelles.  
La pomme mousseline, copeaux de Gruyère, trois années d'affinage .

Le saucisson Jurassien, en pot-au-feu.  
Bonbons de cèpes « Croquants, amandes et persil ».  
L'esprit de Genève, Emilienne et Guillaume Hutin, Domaine de Dardagny. Poivre Vanuatu.

La choucroute de la Saint-Martin, « le jambon à l'os, la poitrine demi-sel, la gourmande à découvrir », cuite dans notre four à bois d'hêtre. Son jus de poularde.

Le sorbet de damassons des terres de Pleujouse.

La crème au sucre de canne caramélisé, le petit verre de Kirsch aux oeufs (Colette, Maison Douvée, Courtedoux).