

CALENDRIER GOURMAND

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

MENU A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 18 AVRIL 2026 ET DIMANCHE dès 12H00 19 AVRIL 2026

Les petits farcis de daurade royale, asperges (familles Studer à Lugnez),
l'ail des ours des sous-bois de la Baroque.
Huile de noix (Clément Richard, Fregiécourt). Le tartare d'œuf cuit dans sa coquille.

Le saucisson d'Ajoie, en brioche au four, pistils de safran, grains noirs du Kérala.
Jus corsé. La petite salade de poireau nouveau.

La macaronade « amandes douces, framboises, citron vert ».
Miel de sapin, (Lucien, Mathilde et Romane de Coeuve).
La mangue givrée.

MENU A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 25 AVRIL 2026 ET DIMANCHE dès 12H00 26 AVRIL 2026

La terrine de jeune bar servie tiède, « croquela » d'asperges (famille Studer à Lugnez).
La mousse d'avocat torréfié, parfums de chicorée.
Les biscottes de seigle au beurre salé.

Le poulet fermier cuisiné façon « Catherine et Gérard ». Eranthis (sélection Excelsus de Renaud et Jean-Claude Favre, Chamoson), damassine de Lionel Richard. Les crêpes soufflées « maïs, épeautre, ciboulette ».

L'ail nouveau cuit en chemise, avec le petit lard séché.

La trilogie de fromages que nous vous offrons.

La « pavlova » des premières fraises, « choco » ivoire et menthe poivrée.
Croustilles de flocon d'avoine (Caroline et Yvan, Ferme des Tilleuls, Miécourt).

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

CALENDRIER GOURMAND

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00 2 mai 2026

ET DIMANCHE dès 12H00 3 mai 2026

La gourmande de caille, miel de citron, gingembre, galanga.
Jeunes pousses en pain perdu. La crémée d'écrevisses.

La côte de veau d'Ajoie dans son épaisseur, mi-fumée au bois d'hêtre, puis cuite sur terre cuite. Son petit jus. Les champignons du moment, croustilles de pommes nouvelles.

La sélection de fromages que nous vous offrons.

L'île flottante que nous revisitons, pépites de chocolat brun, pralines de Lyon.
Caramel d'amandes. La crème de lait, grain de vanille.

MENU

A FRS 78.-

SAMEDI dès 19H00

ET DIMANCHE dès 12H00 10 mai 2026

Fête des Mères

Les « sot-l'y-laisse » de volaille mi-confits, oignons nouveaux, piments d'Espelette, en croustadine.
Le petit fagot d'asperges de Lugnez, sabayon de basilic grillé, le jambon cru que nous faisons.

Le pavé de bœuf (Philippe, Mélanie, boucherie Domon, Alle), rôti dans sa mignonnette de poivre cubebe.

Concentré d'ail des ours. Les premières pommes nouvelles, « gourmandine » de jeunes légumes.

La sélection de fromages que nous vous offrons.

La trilogie de chocolats grands crus, « Equateur, Mexique, Papouasie » servie en soufflé glacé.
Nougatine, « baies de Sarawak, pralines ».

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

CALENDRIER GOURMAND

Christian et Jean-Marc,
Cave des Lauriers, Cressier
Parrainent l'année 2026



CHÂTEAU DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

Catherine et Gérard Praud
Vos artisans cuisiniers
Passion et Convivialité

MENU A FRS 78.-

VENDREDI dès 19H00 15 mai 2026 ET DIMANCHE dès 12H00 17 mai 2026
SAMEDI dès 19H00 16 mai 2026

L'effilochée de truite saumonée des eaux de la Vallée de Soubey, (Jérôme Choulat), confite, fleur de sel et fleurs de pissenlit, puis que l'on fume légèrement.
Sucs des premières tomates, quelques gouttes d'huile de caméline (domaine de Sur-Chaux, Courtételle)



Le filet mignon de porc (Philippe et Mélanie, boucherie Domon, Alle), moutarde en grains de la famille Nagel, Charmoilles. « Crespéou », légumes du printemps, chair de pommes de terre, noix de muscade.
La mousse de persil.



La sélection de fromages que nous vous offrons.



Les fraises en gourmandise, miel de « Lucien, Mathilde, Romane de Coeuve ». Vanille et balsamique.
Que l'on vous sert en tiramisu. La crème glacée, « meringues caramélisées dans notre four à bois d'hêtre ».

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