

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 « Saint-Martin Du Château »

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 DÈS 19H00

SAMEDI 14 NOVEMBRE 2026 DÈS 19H00

ET DIMANCHE 15 NOVEMBRE 2026 DÈS 12H00

Amuse-bouche

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

Le feuillant « 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 Domon, Alle) flambé au whisky d'Ardbeg, basilic, fleur de sel.
La « belle de boscop », que l'on caramélise, miel de la Baroche.
Puis, cuite en tarte au four selon la recette des Demoiselles Tatin. Baies noires du Penja.

Le seigle en pain perdu, (Caroline et Yvan, 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 « gratin », jambonneau et joue de bœuf 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 œufs (Colette, Maison Douvée, Courtedoux).

98 CHF

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



CHÂTEAU
DE PLEUJOUSE
EN BAROCHE

TEL +41 32 462 10 80
@ info@chateaudepleujouse.ch

www.chateaudepleujouse.ch