



## NOS COURS DE CUISINE POUR L'ANNÉE 2023

---

### AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

•

Nous avons toujours ce grand bonheur de vous recevoir au Château, pour partager ces moments riches en émotions, en rires. Il s'agit bien sûr, des cours de cuisine. Vous pourrez choisir entre quatre menus et découvrir également nos nouveaux vins.

Cette année, nous aurons deux menus où nous travaillerons l'entrée, le principal. Le dessert servi ensuite sera issu de notre carte du moment.

Puis, les deux autres menus feront la part belle au principal et à l'élaboration du dessert. Cette fois-ci, l'entrée surprise sera l'expression de nos dernières créations, en toute modestie. Nous œuvrons « pour le beau et pour le bon ». Le côté épuré des recettes ne nuit pas à la qualité, au contraire. La puissance des saveurs est bien structurée dans la légèreté. La simplicité des gestes techniques garantit le résultat final. Nous utiliserons également quelques produits de notre terroir.

---

Il ne vous reste qu'à découvrir menus et dates. Il vous en coûtera cent dix francs tout compris, pour l'ensemble de la soirée (recettes, repas et boissons).

On vous conseille de réserver au mieux,  
pour ces soirées magiques.

Nous vous attendons à l'heure de l'apéritif, à 19h00 avec tablier et bonne humeur.

L'envie d'une soirée privative entre amis, collègues ? Nous restons à votre écoute pour de plus amples renseignements.

# NOS 4 COURS DE CUISINE

## POUR L'ANNÉE 2023

### AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

## 1<sup>er</sup> MENU

*Février : 1, 2 - Mars : 1, 2, 29, 30*

---

La petite terrine de saumon de fontaine des eaux de la Vallée de Soubey, cuite dans ses sucs de poire, noix de muscade.  
Émulsion de potiron muscat, parfums de gingembre givré.

Le grenadin de veau du Pays d'Ajoie, rôti « rosé », mousse de moutarde (Fabienne et Frédéric, ferme Nagel, Charmoille).  
« Craquelines », graines de tournesol, compote de pommes.  
Cœur de céleri, estragon, piment d'Espelette.

Le dessert surprise.

## 2<sup>ème</sup> MENU

*Février : 8, 9 - Mars : 8, 9 - Avril : 5, 6*

---

L'entrée surprise.

Les « mini-paupiettes » de pintadeau au foie gras, cuites en pot-au-feu, feuilles de persil. Balsamique de Modène, méli-mélo de moelles.  
Les quelques gouttes d'huile de caméline (famille Wüthrich, ferme Sur-Chaux, Courtételle).  
Le « Vanuatu », à peine torréfié.

Le soufflé servi chaud, pépites de chocolat, grains de vanille.  
La prune, la damassine de Lionel Richard (production issue d'arbres sauvages, Villars-sur-Fontenais).  
Un tour de moulin « noir de Madagascar ».

## 3<sup>ème</sup> MENU

*Janvier : 18, 19 - Février 15, 16 - Mars : 15, 16*

---

L'effilochée de légumes en « croque-en-bouche », l'orange et le basilic.

Rilette gourmande de bar, noix de muscade.  
Les copeaux de « tête dure » (fromagerie Amstutz, Fornet).

Le pavé de bœuf (Mélanie et Philippe, boucherie Domon, Alle), flambé au gin d'agrumes des frères Gyger, Souboz.  
« Grillotine » de baies de cubèbe.  
Les pleurotes, juste caramélisées.  
Nouilles « maison », fleur de sel.

Le dessert surprise.

## 4<sup>ème</sup> MENU

Janvier : 25, 26 - Février : 22, 23 - Mars : 22, 23

---

### L'entrée surprise

•  
La daurade royale cuite en « portefeuille »,  
semoule de couscous au thé matcha, crevettes,  
poivrons doux, l'huile des oliviers.

Le sabayon, absinthe (La Valotte Martin du Val de Travers),  
galanga.

•  
Le « nougata » de framboises,  
amandes douces en dragées, menthe poivrée.

La « framboisine fraîcheur », baies du Penja.

La « panna-cotta » de framboises.

Krumpette, miel des forêts (Gilles Courvoisier, Alle).

