

ÉVÉNEMENT EN ATTENTE DE VALIDATION, MIÉCOURT

MENU DE ST-MARTIN AUTHENTIQUE

Au Château de Miécourt, en Ajoie, la Saint-Martin se déguste comme autrefois autour d'un menu généreux, entièrement fait maison et en grande partie préparé au feu de bois. Dans cette région du Jura suisse, où le cochon est à l'honneur, cette fête traditionnelle se savoure surtout dans l'assiette.

Le repas débute avec un Toétché, suivi d'une gelée de ménage accompagnée de pain paysan et de moutarde. Viennent ensuite le boudin à la crème servi avec une purée de pommes, puis les grillades accompagnées de röstis et d'une salade de racines rouges. Pour apporter une note fraîche et fruitée, le sorbet aux pruneaux à la vieille prune de La Baroche précède la choucroute garnie. Le menu se termine par une délicate crème au sucre brûlé, accompagnée d'un café.

Un véritable voyage au cœur des traditions jurassiennes, dans le cadre authentique et chaleureux du Château de Miécourt.



CONTACT

Fondation des amis du Château de Miécourt
(FACMI)
Rue du Château 63
2946 Miécourt
facmi.ch

HORAIRES D'OUVERTURE

Du 14 nov. 2026 au 15 nov. 2026
Samedi - Dimanche

19:00 - 15:00



