



A. BRUMONT

Les Portes Ouvertes

du Château Montus

Déjeuner du samedi 16

Patience

Hure de Porc Noir de Bigorre, vinaigrette aux câpres herbacées, émulsion de pomme de terre à l'oignon doux

Pithiviers de Volaille Noire d'Astarac, sauce blanche au Bas-Armagnac, endive braisée et jus de viande

Baba à la liqueur de sureau, crème crue à la vanille de Madagascar et kumquat confit

Pain de campagne tranché

Café expresso / Thé

Cinq vins

A. BRUMONT

Les Portes Ouvertes

du Château Montus

Déjeuner du dimanche 17

Patience

Raviole de céleri rave, embeurrée de champignons bruns
cuisinés au jambon de Porc Noir de Bigorre

La planche gourmande du Château Montus : cocotte de bœuf
gascon à la lie de vin, mousseline de pomme de terre
pimentée et pâtes fraîches aux cèpes

Tartelette chocolat ganache fondante, pépites de crumble
cacao à la fleur de sel, écume cardamome noire fumée et gel
vin rouge du Château Montus

Pain de campagne tranché

Café expresso / Thé

Cinq vins

A. BRUMONT

Les Portes Ouvertes

du Château Bouscassé

Déjeuner du samedi 16

Amuse-bouche

Garbure façon vol-au-vent, foie frais à l'Ail Noir

Effiloché de cuisse de Poulette d'Astarac Bigorre au
Bouscassé, crèmeuse de carotte au cumin, chou de Bigorre
et dalle de pomme de terre confite à la graisse de canard

Fromage

Entremets à la patate douce et vanille grillée au feu de bois

Café

Cinq vins

A. BRUMONT

Les Portes Ouvertes

du Château Bouscassé

Déjeuner du dimanche 17

Amuse-bouche

Esturgeon de l'Adour, champignons de Madiran et tourin à
l'ail du Gers

Suprême de poulette en croûte de maïs, Polenta crémeuse,
carotte du Potager à la sauge, condiment à la capucine

Fromage

Tartelette aux Haricots Tarbais, ganache au chocolat

Café

Cinq vins

A. BRUMONT