

14-15
NOVEMBRE
2026

JOURNÉES PORTES OUVERTES MENU

UN DÉJEUNER D'EXCEPTION AU CHÂTEAU MONTUS

Pour cette édition, Martin Isabal, chef du restaurant Ithurria, et son frère Louis, chef pâtissier, imaginent un menu inspiré de leur Pays basque natal, spécialement pensé pour accompagner les vins de Château Montus.

UN WEEK-END POUR EXPLORER L'ÂME DE MONTUS.



BOUSCASSÉ, C'EST PLUS QU'UN CHÂTEAU : C'EST UNE MAISON, UNE FAMILLE, UN ESPRIT.

Cette année, pour la première fois, Loïc, chef de La Table de Bouscassé, s'associe au chef Martin Leconte de La Table de Tillac pour imaginer un menu à quatre mains autour des produits de notre terroir et de saison.



DEUX JOURS POUR PARTAGER L'ESPRIT BOUSCASSÉ.



FAMILLE BRUMONT
VIGNERONS DES CLIMATS PYRÉNÉENS

MENU

ÉLABORÉ PAR
ITHURIA MARTIN ET
LOUIS ISABAL

DEJEUNER
MONTUS

Martin Isabal — Chef du restaurant Ithurria ★

Grand de Demain 2026 Gault&Millau, Martin propose une cuisine à son image : instinctive, généreuse et profondément attachée au Pays basque.

Une cuisine où le produit reste au centre, avec un goût marqué pour le feu, les saisons et surtout le partage. Aux côtés de son frère Louis, chef pâtissier, ils représentent aujourd'hui la quatrième génération d'Isabal à la tête du restaurant familial.

- **Pâté en croûte**

Poule noire d'Astarac, cochon Noir de Bigorre & foie gras
Raisins à l'Armagnac, cèpes du pays

- **Truite des Pyrénées**

Confite au poivre des jardins d'Ithurria
Curry de feuilles de piment & raifort
Chips soufflée au poivre

- **Cochon Noir de Bigorre rôti**

Chou farci, orange confite
Émulsion au miso de châtaigne

- **Racines & fruits d'automne**

Poire, topinambour
Caramel à l'Armagnac

MENU

ÉLABORÉ PAR
LOÏC RIPAMONTI ET
LA TABLE DE TILLAC

DEJEUNER
BOUSCASSE

Le Chef Martin Leconte et sa compagne sommelière Maïlys, auront grand plaisir à émerveiller vos papilles avec leur cuisine créative, à base de produits locaux, de saison.

Leur restaurant La Table de Tillac, à Tillac dans le Gers, est un lieu chaleureux et plein de passion tenu par ce jeune couple du Grand-Est mordu de gastronomie et d'arts de la table. Leur approche moderne et créative de la cuisine se reflète dans chaque plat qu'ils préparent avec soin.

- **Prémices automnales**

- **Esturgeon de l'Adour**

Chorizo de porc noir de Bigorre, crémeux d'haricots tarbais et herbes du jardin

- **Poule Noire d'Astarac**

Marbré de volaille noire d'Astarac à l'ail noir du Gers, la cuisse croustillante, jus au Pinot Noir, et texture de choux.

- **Fruits d'automne**

Compotée de coings rôtis, espuma yaourt et strusel fleur de sel