

MENUS

CHÂTEAU MONTUS

DÉJEUNER SAMEDI 20

Entrée

Cru-cuit de truite des Pyrénées
Bouquet d'herbes en vinaigrette

Plat

Jarret de Porc Noir de Bigorre
Déclinaison de butternut

Déssert

Gâteau au citron et haricot Tarbais
Crème légère et citron confit

Pain de campagne tranché
Café Espresso / Thé

DÎNER DE PRESTIGE SAMEDI 20

Amuse-bouche

Betterave au sucre, caviar de truite des Pyrénées,
Vinaigrette tranchée

Entrée

Oeuf de poule d'Astarac poché, Champignons de
saison au lard de Bigorre tranché au jus de persil

Plat

Boeuf d'Astarac, jus vigneron au Montus Pomme
de terre fumée aux bois d'Hêtre, chanterrelle

Fromage

L'ardoise de fromages de Dominique BOUCHAIT,
Croustille de pain

Déssert

Millefeuille vanille, miel de châtaigne des
Pyrénées Écorces d'oranges

Pain de campagne tranché
Café Espresso / Thé

DÉJEUNER DIMANCHE 21

Entrée

Velouté d'haricots Tarbais à l'huile de
noisette et foie gras
Gaufrette au lard de Bigorre

Plat

Poularde d'Astarac, sauce suprême
Pousse d'épinards et oignons glacés

Déssert

Tarte tatin, quenelle crème double
vanille

Pain de campagne tranché
Café Espresso / Thé

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé