

MENU Nuits Impériales au Château Montus

Patience

Soupe de tomate, ventrêche de thon rouge de Saint-Jean-de-Luz
Huile d'herbes et jeunes pousses
Chardonnay d'Alain Brumont

Entrée

Œuf du Gers « sans gêne »
Château Montus Sec

Plat

Carré de porc Noir de Bigorre flambé au Bas-Armagnac,
sauce à l'ail noir
Gratiné de poireaux, pain au jus
L'Impériale de Château Montus
Château Montus Prestige

Fromage

Joséphine et Napoléon
De Dominique Bouchait (MOF), fromager
Château Bouscassé - Brumaire

Dessert

La crêpe suzette revisitée à la cerise confite
Sorbet cerise noire
Château Bouscassé - Brumaire

