

# 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*

