

# **Le MauM Restaurant**

**Château de MauMusson**

**Déjeuner ou Souper 60 euros**

**L'amuse bouche**

**\*\*\***

**Le Tartare de Veau & Chantilly d'Huitre**

**Maquereau à la moutarde**

**L'Oeuf**

**\*\*\***

**Le Porc Noir Gascon AOC Confit**

**Le Pigeon de Projan**

**Le boeuf et le Champignon de Madiran**

**Le Cabillaud de Saint Jean de Luz**

**\*\*\***

**Le Pré Dessert**

**\*\*\***

**La Tatin**

**La Carotte MauM**

**La Poire aux Vins de Madiran**

**Le Chocolat Craquant**

*Les desserts sont à choisir au moment de la commande*

**Le repas vous propose l'amuse bouche puis une entrée, un plat, le pré dessert et un dessert au choix. (Prix net service compris)**

**50 euros Amuse Bouche Entrée Plat ou Amuse Bouche Plat dessert**

## Les entrées

### Tartare de Veau & Chantilly d'Huitre

Noix de veau, Huitre impératrice de Joël Dupuche

### La Maquereau à la moutarde

Gravelax de maquereaux en marinade japonaise légèrement tiédi, pomme de terre aux deux moutardes en siphon, eau de cébette en spaghetti, sésame au raifort

### L'Oeuf

Oeuf parfait, crème moussieuse de brebis du Gers, crispy de ventrèche de porc noir de Bigorre, huile de ciboulette, gelée de paprika fumé

## Les plats

### Porc Noir Gascon Confit

Filet mignon de Porc noir sélection Hervé Sancho , confit 12 heures à basse température, petits navets au miel, purée cordée de pomme de terre montée à l'huile de chorizo de porc noir de Bigorre, mousse de Tarbais à l'ail confit, eau de carotte au Sishuan rouge, jus de cochon noir

### Le Pigeon de Projan

Pigeon cuit sur son coffre, pigeon confit en gelée de bergamote et persil, tomate coeur de Pigeon confite, pulpe de coeur d'artichaut au curry 1001 nuits, courgette de Nice rôtie, pickles de courgette jaune et amande fraîche, jus de pigeon et raviole, miroir de raisin sec

### Le boeuf et le Champignon de Madiran

Carpaccio de boeuf mariné à l'huile infusé aux herbes fraîches et brulé au charbon, jus corsé de champignons de Madiran , pulpe de fèves au persil, pickles de blettes rainbow, oignons pochés, chlorophylle de blette

### Cabillaud de Saint Jean de Luz

Dos de cabillaud vapeur, brandade de cabillaud comme une frite, rillettes de cabillaud, crémeux corsé de cabillaud, câpres frits

## **Le Fromage**

### **Le betterave et Napoléon 10 €**

Betteraves fondante, napoléon de Dominique Bouchait MOF ail , muscade et jus de volaille infusé au pain

## **Les desserts**

### **La Tatin**

Tatin de Pink ladie, pickles de granny smith en transparence de pectine, glace caramel salé au soja

### **La carotte MauM**

Carotte confite au jus d'orange et poivre de Java, sorbet pur fruit de mangues confites à l'huile d'olive, feuilleté au citron vert frit, granité de verveine

### **La poire aux vins de Madiran**

Poire pochées au Château Bouscassé, poire brûlée à la flamme, glace de poires pochées au Brumaire d'Alain Brumont, jus de poires au gingembre, tuile de biscuit amandine

### **Chocolat craquant**

Gavotte chocolat, noix du Périgord caramélisée, praliné feuilleté, mousse chocolat au lait, sauce chocolat gingembre