

Le MauM Restaurant

Château de MauMusson

Déjeuner ou Souper 70 euros

L'amuse bouche

Le Tartare de Veau & Chantilly d'Huitre

Maquereau à la moutarde

L'Oeuf

La Tomate di Buffala

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 Fraise Carletti

La Carotte MauM

Le Pain de Mie perdu à l'Armagnac

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)

60 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

La Tomate di Buffala

Burrata di Buffala en panna cotta, Burrata séchée et fumée au romarin, sorbet à l'huile d'olive, chlorophylle de basilic, pulpe de tomate en condiment, chips de coeur de boeuf et voile d'eau de tomate

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 fraise Carletti

Jus de confit de Mara des bois, Crème à la sauge comme un bavarois, Arlette de Kouign Amann, Pâte de pistaches, eau de fraises Charlotte à la folle blanche au shaker

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

Le Pain de Mie perdu en Chaud/Froid à l'Armagnac

Pain de mie brioché séché, Armagnac sélection 12 ans d'âge de la maison Darroze, crème de lait et mascarpone à l'Armagnac, caramel de miel croquant et glace au thé Pu Erh millésimé 2014

Chocolat craquant

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