



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert | 54

Les entrées

Pâté en croûte de canard, volaille et foie gras,
pickles de légumes et graines de moutarde | 18

Gambas en tempura, houmous aux herbes et citron vert,
vinaigrette aux fruits de la passion | 18

Vitello tonnato, pickles d'oignons rouges et croûtons | 18

Salade de homard et fenouil croquant, segments d'orange,
tomates cœur de bœuf et sauce aux épices douces (supp. menu +10) | 28

Les plats

Paleron de veau cuit à basse température, oignons doux des Cévennes,
gratin de pommes de terre et champignons | 36

Retour de criée, risotto crémeux, haricots verts et haricots beurre,
chorizo ibérique et paprika fumé | 36

Filet de bœuf, mousseline de pommes de terre, foie gras poêlé,
légumes de saison et jus à la truffe (supp. menu +14) | 50

Sole de roche entière façon meunière (supp. menu +16) | 52

Homard entier façon « thermidor » gratiné à la salamandre,
échalotes confites et champignons (supp. menu +18) | 54



Les desserts

Assiette de fromages affinés, chutney du moment et fruits secs | 12

Pavlova aux pêches et sorbet pêche blanche | 12

Citron jaune, bergamote, sablé aux noisettes et sorbet citron jaune | 12

Mousse au chocolat noir, tuile croustillante au cacao, fève de tonka et sorbet passion | 12

Panier aux fruits frais, figues de la Réméjeanne, praliné, kalamansi et glace vanille | 12

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies
et à demander les options végétariennes du jour !

Nos fournisseurs locaux

Foie gras et canards de La Ferme du Gubernat à Saint-Laurent de Carnols

Truffes de la Maison de Garniac au Garn et Patrick Chabrier à Bourdic

Huile d'olive de La Réméjeanne à Sabran

Légumes Le P'tit Gardois à Cavillargues

Fromages Le Goût du Fromage à Bagnols sur Cèze

Morilles de Vers-Pont-du-Gard

Nos prix sont en euro TTC et service compris
Viandes et poissons origine France
Août 2025